

Selskapsmeny 1

jan-april 2022

Leangkollens fiskesuppe

med grønnsaksstaver, laks, torsk og blåskjell
sprø grønnkål

Inneholder: Melk, sulfitt, bløtdyr, fisk, skalldyr, selleri

Georg Breuer Riesling Charm Rheingau kr. 690,- pr. flaske

Ovnsbakt kveite

Linser med chorizo og rotgrønnsaker,
brokkolini og rødvinsaus

Inneholder: selleri, fisk, sulfitt

Noble vines 667 kr. 655,- pr. flaske

Melkesjokolademousse

hvit fersken sorbet, smuler og røde bær

Inneholder: melk, hvete, egg, havre, spor av nøtter

Recioto della Valpolicella kr. 105,- pr. glass

Kr. 695,- per person

Tillegg ved hjelpesjon kr. 150,- per person

Selskapsmenyene forutsetter at alle velger samme meny.
Informere oss om matallergier, så kan vi tilpasse menyen på forhånd.



BY NORDIC CHOICE

Selskapsmeny 2

jan-april 2022

Marinert tunfisk

wasabimajones, syltede grønnsaker
og spiresalat

Inneholder: fisk, sulfitt, sennep, egg,

Gotas de Mar Albarino kr. 745,- pr. flaske

Indrefilet av okse pakket i bacon

Sopp og spinat, gulrotkrem, potetterte og trøffelsaus

Inneholder:melk, sulfitt

Gabriel Meffre Crozez Hermitage "Saint Pierre" kr. 845 pr. flaske

Mandarin og estragonsorbet

karamellfudge, smuler og marinerte mandariner

Inneholder: melk, egg, hvete, havre, spor av nøtter

Royal tokay late harvest kr. 105,- pr. glass

Kr. 745,- per person

Tillegg ved hjelpensjon kr. 250,- per person



BY NORDIC CHOICE

Selskapsmeny 3

jan-april 2022

Råmarinerte kamskjell

med wasabimajones, granateple, pastinakkchips og spirer
Inneholder: bløtdyr, egg, sulfitt

Skalldyrsuppe

pannestekt sjøkreps og grønnsakssalat
Inneholder: melk, skalldyr, bløtdyr, selleri, sulfitt

Sopprisotto

med gressløkolje
Inneholder: melk, sulfitt, selleri

Lammecarre

potetkrem med bakt hvitløk, rødbetchips og rødvinsaus
Inneholder: melk, sulfitt

Golvertind fra Gangstad

med fiken og hasselnøtter
Inneholder: hasselnøtt, melk, sulfitt

Lime sorbet

med smuler
Inneholder: spor av nøtter, hvete, egg

Sjokoladepai med røstede hasselnøtter og pisket mascarpone med vanilje

Inneholder: melk, hasselnøtt, egg, spor av nøtter, hvete

Serveres som Sharing menu

Kr. 1.095,- per person
Tillegg ved hjelpensjon kr. 450- per person
min 2 pers - maks 60 pers



Vinanbefaling *selskapsmeny 3*

Sancerre Franck Millet Loire
kr. 745,- pr. flaske

Domaine Louis Moreau Chablis Burgund
kr. 725,- pr. flaske

Borgogno Barbera d'Alba Piemonte
kr. 695,- pr. flaske

Tosalet Priorat old vines
kr. 745,- pr. flaske

Graham's late bottled vintage
kr. 105,- pr. glass

Banfi Rosa regale Brachetto D'Acqui
kr. 105,- pr. glass

Recioto della Valpolicella
kr. 105,- pr. glass

