

Biens Selskapsmeny Vinter 2020

Forretter:

Lettgravet kveite med hasselnøttmajones og friterte potetsticks
All: fisk, egg, sennep, hasselnøtt, sesam

*

Betetartar med dill, rugkrisp, kefir krem og confitert eggeplommekrem
All: melk, egg, hvete, rug

*

Potet- & purreløksuppe med kylling, crispy kyllingskinn og karri olje
All: melk

*

Kongekrabbe serveres i skall med fennikelsalat og estragonmajones
All: skalldyr, egg, sennep (hvete i brød)

Hovedretter:

Bakt skrei med purreløkkompott, blomkål, gulrot og urtesmørsaus
All: fisk, bløtdyr, melk, sulfitt

*

Braiserte reinsdyrskanker med soppconfit, rødbeter, potetpure og vinsjy
All: melk, sulfitt, selleri

*

Andebryst og lår med kryddersjysaus, potetterrine og syltet røtter
All: melk, sulfitt, selleri

*

Vegetarisk perlebygg«risotto» med blåost, saltbakt sellerirot og syltet rødlok
All: bygg, melk, sulfitt, hasselnøtt, selleri

Desserter:

Hvit sjokoladepannacotta med sitron og marengs
All: melk, hasselnøtt

*

Kardemommekake mango kompott og yoghurt krem
All: hvete, hasselnøtt, melk

*

Vannbakkels med vaniljekrem og syltede frukter
All: hvete, egg, melk, mandler

695,- for tre-retters meny

Vi ber om at selskapet bestemmer seg for en felles meny. Vi ordner selvsagt med allergivennlige alternativer