

FORRETTER

Hummersalat

Mangokrem, ferskost, lett syltet bete og fennikel cruditeè

Kamskjell mousselin

Med pistasjnøtter, maiskrem, pære- og timian gelè, syltet delikatesseløk

Ørret confit

Pepperrotkrem, petit pois-krem, jordskokkchips, spirer og karse

HOVEDRETTER

Ovnsbakt indrefilet av okse

Røstipotet, marinert sopp og spinat, sellerikrem, gulrot med rosmarinsalt, rosépeppersaus

Andeconfit med sambapølse

Potetkrem, spisskål og vårløk, ovnsbakt løk og bete med appelsinsaus

Kyllingfilet fylt med estragon og kapers

Røstipotet, glaserte rotgrønnsaker og spinat, karamellisert gulrotkrem, rødvinsaus

DESSERT

Hvit sjokolademousse med sjokoladecrumble og jordbærkrem

Mangodelights og vaniljebavarois med timianmarengs og sorbet

Sjokolade- og karamellkake med kiwi- og myntecoulis og bringebæris

Priser

3-retter kr 595 per person

2-retter kr 495 per person

1 rett kr 329 per person (hovedrett)