

## **MENY 1**

Kremet kantarellsuppe  
Dandert med stekt kantarell og hjemmelaget reinpølse fra ARV  
Vårt eget «spektrumbrød» med kremet Philadelphiaost

Urtemarinert indrefilet av lam  
Serveres med sauterte rotgrønnsaker,  
kraftig rødvinnsaus og hjemmelaget aiolipotet

Multe Panna Cotta  
Toppet med marinerte bringebær og multe coulis  
Kr.685,-

## **MENY 2**

Sukkersaltet kveitefilet, marinert i Villmarks akevitt  
I følge med gulrot- og sellerirotpuré, bakt paprika og urteolje  
Vårt eget «spektrumbrød» med kremet Philadelphiaost

Krydderstekt flatbiff av rein fra ARV  
Serveres med rotgrønnsaker bakt med fjellhonning,  
kremet viltsaus og fløtegratinerte poteter

Crème Brûlée med hvit sjokolade  
Serveres med marinerte skogsbær og multe coulis  
Kr.695,-

## **MENY 3**

Villmarks akevitt gravet flatbiff av rein  
I følge med rødløk- og rosinkompott, sellerirotpuré og basilikum vinaigrette  
Vårt eget «spektrumbrød» med kremet Philadelphiaost

Langtidsbakt svine carré  
Serveres med pestostekte grønnsaker, rødvinnsaus og fløtegratinerte poteter

Sjokolademousse  
Serveres med hjemmelaget villbringebærkompott  
Kr 685,-