

MENY 1

Kremet kantarellsuppe
Dandert med stekt kantarell og hjemmelaget reinpølse fra ARV
Vårt eget brød med kremet Philadelphiaost

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

Multe Panna Cotta
Toppet med marinerte bringebær og multe coulis

Kr.645,-

MENY 2

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

Langtidsbakt svinenakke
Serveres med pestostekte grønnsaker, rødvinsaus og
fløtegratinerte poteter

Sjokolademousse
Serveres med hjemmelaget villbringebærkompott

Kr 595,-