



høstmeny

MEYERGÅRDEN

Forrett

SERRANOSKINKE

Med høvlet parmesanost, ruccola, kremet trøffelbalsamico
Serveres med grissini.

Kr 155,-

(denne retten kan serveres med røkt ørretfilet istedenfor Serranoskinke)
(1, 20, 6, 16, 23)

Småretter

KREMET PASTA MED SUOVAS FRA ARV

Ferske grønnsaker, ciabatta med oliven og soltørket tomat og smør.

Kr 175,-

(2,4,6,16,18,26,20)

HUSETS CHEESEBURGER

Brioche, tomat, salat, smokey baconaise og frites.

Kr 210,-

(4,5,6,16)

Hovedrett

OVNSBAKT KVEITEFILET

Serveres med sauterte rotgrønnsaker, fiskesaus og amadinepoteter.

Kr 295,-

(1, 2, 4, 8, 7, 16, 26)

URTEMARINERT LAMMEFILET FRA H. A. HANSEN

Serveres med sauterte rotgrønnsaker, fyldig rødvinssaus
og fløtegratinerte poteter.

Kr 345,-

(1, 2, 5, 26)

DAGENS MIDDAG

Spør servitøren - kjøtt eller fisk. (mandag -fredag)

Kr 175,-

Dessert

MARINERTE FJELLMULTER

Marinert i Villmarksakevitt og servert med fløte.

Kr 135,-

(2)

MEYERGÅRDENS KARAMELLPUDDING

Med krem og karamellsaus.

Kr 110,-

(1,2,6)

1 =melk	4=smør	7=skalldyr	10=valnøtter	13=paranøtter	16=hvete	19=spelt	22=sesam	25=bløtdyr
2=fløte	5=ost	8=fisk	11=mandler	14=pistasjøtter	17=bygg	20=soya	23=sulfitter	26=selleri
3=rømme	6=egg	9=peanøtter	12=cashewnøtter	15=Macadamianøtter	18=rug	21=sennep	24=lupiner	