

MENY 1

Kremet blåskjellsuppe
Vårt eget villmarksbrød brød med kremet Philadelphiaost

Chilimarinert indrefilet av lam
Serveres med sauterte grønnsaker
kraftig rødvinssaus og hjemmelaget potetpure

Multe Panna Cotta
Toppet med marinerte multer

Kr.655,-

MENY 2

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

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

Crème Brûlée med smak av rosmarin
Serveres med marinerte skogsbær.

Kr.695,-

MENY 3

Biff tartar
I følge med finsnippet rødløk, Cornichons og parmesan
Vårt eget villmarksbrød brød med kremet Philadelphiaost

Bakt kveitefilet
Serveres med kylling- og smørsaus, sellerirotmos og
Saltbakt amandinepotet

Sjokolademousse
Serveres med hjemmelaget villbringebærkompott

Kr 595,-