



3-retters meny

Mandag

Minestrone-suppe

Kyllingbryst med amandinepoteter, gulrotpure, sesongens grønnsaker og estragonsaus

Hjemmelaget gelato

Kr 455,- per pers

Tirsdag

Grønn ertesuppe

Langtidsstekt "pig wings" med potettimbal, pastinakpure, sesongens grønnsaker og soppsaus

Hjemmelaget eplekake

Kr 455,- per pers

Onsdag

Sopp-suppe med sprø bacon

Pannestekt laks med potetpure, grønn ertesuppe, sesongens grønnsaker og hvitvinsaus

Hjemmelaget gelato

Kr 455,- per pers

Torsdag

Minestrone-suppe

Kyllingfillet med amandinepoteter, gulrotpure, sesongens grønnsaker og estragonsaus

Hjemmelaget gelato

Kr 455,- per pers



Fredag

Ceviche av torsk med avokado, lime, chili og ingefær

Lammefilet med fondantpotet, broccolini, sautert kål og demi glace (melk)

Kirsebærfromage og kirsebærcoulis

Kr 485,- per pers

Lørdag

Laks tataki med wasabimajones, soyadressing og babysalat (fisk og soya)

Helstekt indrefilet av okse med fondantpotet, broccolini, sautert sopp og demi glace (melk)

Appelsinmousse, appelsincoulis og zest

Kr 485,- per pers

Søndag

Grønn ertesuppe

Langtidsstekt "pig wings" med potettimbal, pastinakpure, sesongens grønnsaker og soppsaus

Hjemmelaget eplekake

Kr 455,- per pers

Vinanbefalinger

De Muller Solimar Blanco

De Muller Solimar Crianza