



3-retters meny

Mandag

Minestronesuppe

Kyllingbryst med amandinepoteter, gulrotpure, sesongens grønnsaker og estragonsaus

Sitronpai toppet med marengs

(Melk, hvete, egg og selleri)

Kr 455,- per pers

Tirsdag

Grønn ertesuppe

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

Sjokolademousse

(Hvete, melk, selleri, spor av nøtter og egg)

Kr 455,- per pers

Onsdag

Soppsuppe med sprø bacon

Pannestekt laks med potetpure, sesongens grønnsaker og hvitvinsaus

Fersken mousse med proseccokjerne

(Melk, fisk, egg, hvete og spor av nøtter)

Kr 455,- per pers

Torsdag

Minestronesuppe

Kyllingfillet med amandinepoteter, gulrotpure, sesongens grønnsaker og estragonsaus

Sitronpai toppet med marengs

(Melk, hvete, egg og selleri)

Kr 455,- per pers



Fredag

Ceviche av torsk med avokado, lime, chili og ingefær

Lammefilet med fondantpotet, broccolini, sautert kål og demi glace

Kirsebærfromage og kirsebærcoulis

(Melk)

Kr 485,- per pers

Lørdag

Laks tataki med wasabimajones, soyadressing og babysalat

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

Amerattodrøm

(Egg, fisk, melk, sennep, hvete, mandler, spor av nøtter og soya)

Kr 485,- per pers

Søndag

Grønn ertesuppe

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

Sjokolademousse

(Hvete, melk, selleri, spor av nøtter og egg)

Kr 455,- per pers