

## Selskapsmeny 2/11 – 21/12

### Forretter

Latters gravlaks med hovmestersaus og urtekrum \*2, 3, 9, 10, 11, 13

Konfitert kylling, appelsin, aioli på ristet hvitløk og salat \*2, 10, 13, 15

### Hovedretter

Pannestekt kveite med rognsaus \*1, 9, 12, 15

Okse indrefilet med rødvinsjy tilsmakt Cognac \*1, 12, 15

Hjort ytrefilet på bein med kremet viltsaus \*1, 12, 15

*Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part*

### Dessert

Hjemmelaget riskrem med bringebærsaus \*1

Sjokoladeganache med skogsbæryoghurtis og sitronkrum \*1, 2

**2-retters meny kr 435,- / 3-retters meny kr 535,-**

**Vinpakke 2-retters kr 265,- / Vinpakke 3-retters kr 345,-**

---

#### \*Allergener

1 Melk	5 Bygg	9 Fisk	13 Sennep	17 Peanøtter	21 Hasselnøtter
2 Hvete	6 Havre	10 Egg	14 Sesamfrø	18 Mandler	22 Valnøtter
3 Durumhvete	7 Skalldyr	11 Soya	15 Sulfitter	19 Pistasjønøtter	23 Cashewnøtter
4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	

---