

# SELSKAPSMENY VINTER 2012

## SELSKAPSMENY 1 - Pris pr pers 449,-

### Fiskesuppe

*Kremet fiskesuppe laget med karri og basilikum. Serveres med blåskjell, grønnsaker og dagens fisk.*

***Creamy fish soup made with curry and basil. Served with mussels, vegetables and fish.***

*Vinforslag: Jean Pabiot Pouilly Fume. Alternativ: Geoffroy Domaine Le Verger Chablis*

### Andebryst

*Serveres med rotgrønnsaker, pastinakkpurè og portvinsaus med bjørnebær.*  
***Fillet of duck. Root vegetables, parsnip purè and a port wine sauce with blackberries.***

*Vinforslag: Château Leret Monpezat. Alternativ: Caves Sao Joao*

### Crème brûlée

*Klassikeren serveres med frisk frukt og en bringebærsorbet.*

***Crème brûlée, served with fruits and a raspberry sorbet.***

*Vinforslag: Alambre Moscatel de Setúbal*

\*\*\*\*\*

## SELSKAPSMENY 2 - Pris pr pers 435,-

### Spekehval

*Serveres med creme fraiche, tyttebærcoulis, ruccula og parmesan.*

***Cured minke whale served with creme fraiche, lingonberries, rocket and parmesan.***

*Forslag på drikke: Tradisjon tro nytes dette gjerne sammen med øl og akevitt*

### Steinbitfilet

*Sellerirot, bacon, aspargesbønner. Gulrotpurè og hvitvinsaus.*

***Filet of catfish with celeryroot, bacon and french beans.***

***Puree of carrots and whitewine sauce.***

*Vinforslag: Sancerre Franck Millet. Alternativ: Duca del Frassino Valpolicella Superiore*

### Sjokolade fondant

*Serveres med vaniljeis og en marinert appelsin- og basilikumsalat*

***Chocolate fondant served with vanilla ice-cream and basil-marinated orange.***

*Vinforslag: En nydelig rød dessertvin fra Frankrike, Banyuls.*

## **SELSKAPSMENY 3 - Pris pr pers 375,-**

### **Bruschetta**

*Friske tomater med hvitløk, basilikum og olivenolje. Serveres med ruculla og spekeskinke.*

***Bruchetta made with fresh tomatoes, garlic, basil and olive oil.***

***Served with rocket and cured ham.***

*Vinforslag: Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese Trocken.*

*Alternativ: Martelletti Barbera d`Asti*

### **Kyllingbryst**

*Serveres med mathvete, chorizo, haricots vert, valnøtter og kremet paprika saus.*

***Fillet of chicken, whole grain wheat, chorizo, french beans, walnuts and a creamy bell pepper sauce.***

*Vinforslag: Rocca Sveva Valpolicella Superiore Ripasso*

*Alternativ: Rüdesheimer Berg Rottland Riesling Spätlese Trocken*

### **Vaniljepanacotta**

*Serveres med frukt og bær.*

***Panacotta with a taste of vanilla, served with fruits and berries.***

*Vinforslag: Royal Tokaji Aszú Blue Label 5 Puttonyos*

**\*\*\*\*\***

***Se vårt vinkart for priser og andre alternativer.***

***Vi serverer også alkoholfri vin og øl.***

*Prisene gjelder ved valg av en meny til deres selskap. Ved endring eller bestilling av flere menyer gjelder vanlige priser. Disse prisene kan ikke benyttes sammen med andre rabatter, da gjelder vanlige priser.*