

MENY

3 retters meny
- *For deg som ønsker noe ekstra*

Unn deg en ekstra smakfull kveld

Hos oss er kveldsmåltidet vanligvis lett og rolig – en god avrundning på en dag fylt med opplevelser.

Men når du ønsker det lille ekstra, kan du oppgradere til en treretters middag – en liten feiring i seg selv.

Start med vår Finnskog-tapas fra buffeen, nyt en varm hovedrett servert ved bordet, og avslutt med noe søtt og godt.

Velkommen til bords – vi håper du får en minnerik og smakfull aften.

Oppgrader til 3-retters meny – velg valgfri hovedrett og dessert

For deg med hjelpensjon kr 445,-

For deg med rom frokost eller daggjest kr 745,-

Kun buffe/Finnskogtapas kr. 345,-
Inkludert for deg med hjelpensjon



Forrett / buffet

Finnskogtapas

kr.345,-

Buffet med spekemat, suppe, oster og salater – du velger det som frister.

Varmretter

Signaturbiff fra kjøkkenet

kr 449,-

Norsk indrefilet – serveres som oksemedaljong med sautert brokkolini, potetkake av Finnskogspoteter toppet med en trøffel hollandaise, persilleolje og fritert pastinakk.

Allergener: egg, melk

Vinabefaling: Blason Capelviel Reserve kr 129,-

Alkoholritt: Balholm eplejuice eller alkoholfri rødvin

Himmelsk røye

kr 389,-

Røyefilet med smørstekt grønnkålbing, ristet blomkål, gulrot og søte cherytomater fra Skarstad Gartneri. Serveres med kremet hollandaise, grillet sitron og sprø fritert grønnkål.

Allergener: egg, melk

Vinabefaling: Octerra Chardonnay kr. 119,-

Alkoholritt: Kombucha, alkoholfri hvitvin

Sprø spinatkyte med trøffel og grønt kr 295,-

Vegetarisk butterdeigkyte fylt med spinat, servert med sautert brokkolini, potetkake av Finnskogspoteter, trøffel hollandaise, persilleolje og fritert pastinakk. Allergener:

hvete, egg, melk

Vinabefaling: Johannishof Riesling Kabinett kr 149,-

Alkoholritt: Baljøl eplejuice eller Røros ingefær

Dessert

Ostefat

kr 129,-

Et utvalg oster serveres med hjemmelaget knekkebrød og hjemmelaget plommonchutney. Allergener: melk, gluten

Sjokoladefondant

kr 129,-

Serveres med kremet vaniljeis. Allergener: melk, hvete

Vaniljesoyais med marinerte bær

kr 95,-

Vær oppmerksom på at allergener kan variere avhengig av oppskrift og ingrediensvalg. Hvis du har spesifikke og/ eller alvorlige allergier, bør du alltid sjekke med restauranten eller kokken om hvilke ingredienser som er brukt, og om det er risiko for krysskontaminering.