

FESTMENY

SIØBRIS OG GRØNNE ÅKRE

En meny inspirert av klare vann og friske grønnsaker

Første smak

Vårt eget nystekte brød

Serveres med pisket smør

Forrett #1

Ristet blomkål

Med spinat- og brokkolipuré, friske spirer, balsamicokrem, chili og urteolje.

Forrett #2

Skagentoast

Laget på vårt eget brød, servert med syltet rødløk, sitron, dill og fritert grønnkål.

Hovedrett

Torskerygg

Servert med potetduchesse fylt med ferskost, krepsehaler, rødløk og dill. Lime- og hvitvinssaus, parmesanchips og grønnkål.

Dessert

Sjokoladefondant

Med kremet vaniljeis.

SKOGLYS OG BÆRDYFT

En meny med dype, milde smaker – fra lett sjømat til skogens sødme

Første smak

Vårt eget nystekte brød

Serveres med pisket smør

Forrett

Sikrogn på kokkens vis

Servert med pisket crème fraîche, rødløk, sitron, gressløk og vårt eget kefirbrød.

Suppe

Crème Nemon (kremet ertesuppe)

Toppet med pisket crème fraîche, kaldrøkt kveite og musserende vin.

Hovedrett

Langtidsbakt gårdsand fra Vestfold

Servert med langtidsstekt potet, eple- og cidersjy, ristet spekeskinke, fritert rotgrønnsak og syltet gulrot.

Eller

Hjort indrefilét

med Västerbotten potet-terrén, Serveres med solbær- og rødvinnsreduksjon, smørstekt brokkolini og fritert pastinakk.

Dessert

Gino

Gratinerte bær med kokos og hvit sjokolade. Serveres med kremet vaniljeis