

---

## MENYFORSLAG 1

---

Kaldrøkt Sirdalsørret med gressløkrømme  
Syrilig stangselleri med sennepsmajones, reddik og sprøtt rugbrød

Smoked Trout from Sirdal with sour cream and chives  
Pickled celery with mustard mayonnaise, radish and rye bread

F, SS, M, GH, SP, E

Kylling fra Hovelsrud gård med morkelsaus  
Stekt kantarell og vårløk, spinat og potetpure med sopp

Chicken from Hovelsrud farm with morel sauce  
Chanterelle, spring onions, spinach and potato pure with mushrooms

M, SS

Gulrotkake med Snøfriskkrem  
Gulrotsorbet med ingefær, gulrotgele og appelsinsylta gulrot

Carrotcake with Snøfrisk cheese cream  
Carrot sorbet with ginger, carrotgel and orange pickled carrot

GH, M

Pris per person 575

---

## MENYFORSLAG 2

---

Småpotet med potet- og Comté krem  
Sylta grønn chilli, rosenkål og sprøtt kyllingskinn

Potatoes with potato-Comté cream  
Pickled green chilli, brussel sprouts and crispy chicken skin

SS, M

Villkveite med blåskjellsaus  
Stekt spisskål, sellerikrem, avruga og nepe

Wild halibut with mussel sauce  
Pan fried cabbage, celeriac cream, avruga and turnip

F, B, M, SS, SI

Norske plommer med tonkais  
Nyr -rømmekrem med hvitsjokolade og mandler

Norwegian plums and tonka bean ice  
Nyr cheese and sour cream with white chocolate and almonds

M, GH, MA

Pris per person 610

---

### ALLERGENER/ALLERGIES

**GB** bygg/barly **GH** hvete/wheat **GR** rug/rye **S** skalldyr/shellfish **E** egg/eggs **F** fisk/fish **SY** soya/soy **M** melk/milk **MA** mandler/almonds  
**H** hasselnøtter/hazelnuts **P** pistasjnøtter/pistachio **MD** macadamianøtter/macadamia nuts **PA** peanøtter/peanuts **SI** selleri/celery **SP** sennep/mustard,  
**SS** svoveldioksid og sulfitter/Sulphur dioxide and sulphites **LU** lupin/lupin **B** bløtdyr/mollusks  
Si fortsatt ifra om alle allergier ved bestilling. *Anyhow, tell us about all allergies.*

Kamskjell fra Frøya med røkt eplebuljong  
Østersemulsjon, eple marinert i dill og sylta fenikkel

Scallops from Frøya with smoked apple bullion  
Oyster emulsion, apples in dill and pickled fennel

B, SS

Kalvemørbrad og røkt okse brisket  
Sennep-rødvinsaus, syltig løkkrem og glasert gulrot  
Sprø rosettekål og jorskokk

Veal rump steak and smoked beef brisket  
Mustard -red wine sauce, onion cream and carrot  
Crispy flower sprouts and jerusalem artichokes

SP, SS, M

Sjokoladenemesis med vaniljeis  
Brent mangokrem, bringebærpannacotta og havrekrunsj

Chocolate cake Nemesis with vanilla ice cream  
Burnt mango cream, raspberry panna cotta and oat crumble

E, M, GH

Pris per person 645

Ønsker dere å legge til ost?  
3 typer ost med nøttebrød og søtt + 110

Vi ønsker igjen å minne om at hele selskapet må bestille samme meny.  
Si fra om dere ønsker flere eller færre retter, så ordner vi noe sammen.  
Vi har også mulighet til å ha minglefester med håndholdt mat.

PS: Vi må ha meny og antall på selskapet 3 dager før  
og siste justering på antall senest 24 timer før deres booking.  
Justeringer etter dette tidspunktet vil bli belastet i sin helhet.

---

ALLERGENER/ALLERGIES

GB bygg/barly GH hvete/wheat GR rug/rye S skalldyr/shellfish E egg/eggs F fisk/fish SY soya/soy M melk/milk MA mandler/almonds  
H hasselnøtter/hazelnuts P pistasjnøtter/pistachio MD macadamianøtter/macadamia nuts PA peanøtter/peanuts SI selleri/celery SP sennep/mustard,  
SS svoveldioksid og sulfitter/Sulphur dioxide and sulphites LU lupin/lupin B bløtdyr/mollusks  
Si fortsatt ifra om alle allergier ved bestilling. *Anyhow, tell us about all allergies.*