SELSKAPSMENY HØST 2026

Nå kan dere komponere deres egen selskapsmeny ut ifra
de retter som står på denne menyen.
Dette tilbys for selskap over 10 personer, og det forutsettes at
ALLE VELGER SAMME MENY.
Vi tar selvfølgelig hensyn til allergier og andre matpreferanser

I tillegg tilbyr vi Dagens 3-retters meny til kr. 645, -

Denne komponeres av kjøkkenet den aktuelle dagen.

Forretter

Tomat og Stracciatella 195,-
Kjerner, Pistu og jordbær
Inneholder: Melk

Kremet fiskesuppe 205,-
Fennikel, pistu og dagens fangst
Inneholder: fisk & melk

Grillet Kamskjell 305,-
Blomkålpure, jalapeno og blåskjellsaus
Inneholder: bløtdyr, sulfitt & melk

Hovedretter

Bakt Kveite 425,-

Sommerprimører, potetpure & beurre blance

Inneholder: fisk, hvete, soya, sulfitt & melk

Grillet Kalvenakke 395,-

Sommerprimører, røstipotet & steinsoppsaus med ramsløk

Inneholder: soya, selleri, hvete, sennep, sulfitt & melk

Lam ytrefilet 475,-

Ratatouille, squash, aubergine, fritert brissel og lammesaus

Inneholder: hvete, selleri, soya, sulfitt & melk

Okse Indrefilet 525,-

Pastinakk -og hvitløkspure, sopp, aspargesbønner, sølvløk, rødvinsaus & småpotet

Inneholder: soya, selleri, sulfitt, hvete & melk

Desserter

"Ostekake" 190,-

Havreflarn, jordbærkompot & jordbær- og mjødurtis

Inneholder: Egg, hvete & melk

Sjokolade nemesis 175,-

Marinerte bringebær & vaniljekrem

Inneholder: egg & melk

Epleterte 185,-

Eplekaramell & vaniljeis

Inneholder: hvete, egg & melk

Med et utvalg lokale oster før desserten blir det et tillegg på 165,-