

Selskapsmeny 2012

Forrett

- Laksepatè
servert med urtesaus kr 125,-
- Lun asparges
servert med spekeskinke og smeltet smør kr 125,-
- Kremet fiskesuppe
servert med laksstrimler og reker kr 115,-
- Fyldig soppuppe
servert med krutonger kr 105,-

Hovedrett

- Andebryst
servert med rødvinssaus, rosenkål og potet-pastinakkpurrè kr 295,-
- Indrefilè av svin
servert med fyldig peppersaus, friske grønnsaker og duechesse-poteter kr 245,-
- Indrefilè av okse
servert med fyldig peppersaus, rotgrønnsaker og fløtegratinerte poteter kr 285,-
- Lammecarree
servert med rødvinssaus, stekte grønnsaker og fløtegratinerte poteter kr 295,-
- Stekte breiflabbmedaljonger
servert med hvitvinssaus, aspargesbønner og kokte poteter kr 270,-
- Maiskyllingbryst
fylt med skinkepaté og tomatsaus, sesongens grønnsaker og ristimbal kr 235,-

Dessert

- Crème Brûlée kr 125,-
- Crepe
fylt med sjokolade-nougatkrem og frisk frukt kr 125,-
- Bringebærtartelett
servert med vaniljesaus kr 125,-
- Sjokolade surprise
servert med friske jordbær kr 125,-