

Menyforslag

-for de helt spesielle anledninger -



Meny 1) Lammecarré, pr. kuvert kr. 540,-

- **Forrett:** Akevittgravet røye fra Fyresdal med flatbrød fra Øyfjell.
- **Hovedrett:** Lammecarré med grønn asparges, ristet kantarell & urtesaus
Serveres med røstipoteter.
- **Dessert:** Solbær-is fra Seljord med ristede pistasjnøtter.

Meny 2) Hjortefillet, pr. kuvert kr. 560,-

- **Forrett:** Sikmousse med ørretrogn fra Løite Gård.
- **Hovedrett:** Hjortefilet med ristet rosenkål og skogsopp, tyttebær og steinsoppsaus
Serveres med ovnsbakte mandelpoteter.
- **Dessert:** Lune skogsbær med valnøttis og whisky saus.

Meny 3) Andebryst fra Holte Gård, pr. kuvert kr. 550,-

- **Forrett:** Tartar av kaldrøkt ørret med sitron vinaigrette og kuvertbrød.
- **Hovedrett:** Andebryst fra Holte Gård med rødbete confit og eplersizaus
Serveres med potetpuré.
- **Dessert:** Ovnsbakt fiken på vanilje-is fra Seljord og bringebær coulis.

Meny 4) Helstekt okse indrefilet, pr. kuvert kr. 510,-

- **Forrett:** Sashimi av røye fra Fyresdal.
- **Hovedrett:** Helstekt okse indrefilet med brokkoli, ovnsbakt tomat og balsamico sjysaus
Serveres med skivede råstekte poteter.
- **Dessert:** Multeparfait.

Meny 5) Helstekt indrefilet av svin, pr. kuvert kr. 430,-

- **Forrett:** Kaldrøkt ørret fra Fyresdal med eggerøre og flatbrød fra Morgedal
- **Hovedrett:** Helstekt indrefilet av svin, brokkoli med ristede mandler & champignon og paprikasaus. Serveres med slottspoteter.
- **Dessert:** Hjemmelaget karamellpudding.

Meny 6) Stekt røye fra Fyresdal, pr. kuvert Kr. 405,-

- **Forrett:** Tartar av elgpølse med ingefær og granskuddsirup og flatbrød fra Øyfjell.
- **Hovedrett:** Stekt røye fra Fyresdal med sauterte grønnsaker og rømmesaus.
Serveres med mandel poteter.
- **Dessert:** Sitron Panna cotta.

Ved supplering av hovedretten beregner vi et tillegg på kr. 110,- pr. person på ovennevnte priser.

Hvite duker, lys og enkel pynting er inkludert i prisen. Øvrige blomster og dekorasjoner belastes etter avtale.

Det er også mulig å få servert middagen i eget, skjermet lokale mot et tillegg på kr. 100,- pr. person.