

Menyforslag

- for de helt spesielle anledninger -



Meny 1) Reinsdyrskank, pr. kuvert kr. 545,-

- **Forrett:** Akevittgravet røye fra Fyresdal med flatbrød fra Morgedal (Allergen 1, 4)
- **Hovedrett:** Reinsdyrskank med ovnsbakte rotgrønnsaker, Amadinepoteter og viltsaus (Allergen 1, 7, 9)
- **Dessert:** Hvit sjokolade og lime parfait med friske bær og bringebærcoulis (Allergen 3, 7)

Meny 2) Elg ytrefilet, pr. kuvert kr. 595,-

- **Forrett:** Sikmousse med ørretrogn fra Løite Gård og flatbrød fra Morgedal (Allergen 1, 4, 7)
- **Hovedrett:** Elg ytrefilet med ristet rosenkål og skogsopp, tyttebær og steinsoppsaus
Serveres med ovnsbakte Amadinepoteter (Allergen 7)
- **Dessert:** Lune skogsbær med peanøtt- og karamell is, krem (Allergen 3, 5, 7)

Meny 3) Andebryst, pr. kuvert kr. 565,-

- **Forrett:** Tartar av kaldrøkt ørret fra Fyresdal med sitron vinaigrette og flatbrød fra Morgedal (Allergen 1, 4)
- **Hovedrett:** Andebryst med rødbete confit og appelsinsaus.
Serveres med potetpuré (Allergen 6, 7)
- **Dessert:** Eplesorbe med chillisjy (Allergen 3, 7)

Meny 4) Helstekt okse indrefilet, pr. kuvert kr. 585,-

- **Forrett:** Sashimi av røye fra Fyresdal (Allergen 4, 9)
- **Hovedrett:** Helstekt okse indrefilet med brokkoli, ovnsbakt tomat og balsamico sjysaus
Serveres med skivede råstekte poteter
- **Dessert:** Skogsbærparfait (Allergen 3, 7)

Meny 5) Helstekt ytrefilet av svin, pr. kuvert kr. 495,-

- **Forrett:** Kaldrøkt ørret fra Fyresdal med eggerøre og flatbrød fra Morgedal (Allergen 1, 3, 4)
- **Hovedrett:** Helstekt ytrefilet av svin, grønn asparges, ristet sopp og blåmuggostsaus
Serveres med slottspoteter (Allergen 7)
- **Dessert:** Lime pannacotta med bringebærcoulis (Allergen 3, 7)

Meny 6) Stekt røye fra Fyresdal, pr. kuvert Kr. 515,-

- **Forrett:** Skogsoppsuppe med focaccia brød (Allergen 1, 3, 7)
- **Hovedrett:** Stekt røye fra Fyresdal med sauterte grønnsaker og rømmesaus
Serveres med kokte Amadinepoteter (Allergen 4, 7)
- **Dessert:** Sjokoladefondant med vaniljeis (Allergen 3, 7)

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.

Allergen: 1 Korn/gluten, 2 Skaldyr, 3 Egg, 4 Fisk, 5 Peanøtter, 6 Soya, 7 Melk, 8 Nøtter, 9 Selleri, 10 Sennep, 11 Sesamfrø, 12 Svoveldioksid, 13 Lupin, 14 Bløtdyr