

# Selskapsmeny

---

---

## Meny 1

### **Ristet hare**

servert med chevrecoulis og pistasjpuré

### **Bakt stør**

med bulgurhvete, potetpuré med edelweissjokolade, fikenconfit og appelsinskum med kardemomme

### **Peanøtt- og sjokoladestrudel**

med mangokrem, irish cream-skum, fritert sorbet og pæresalat

**625,-**

## Meny 2

### **Foie gras-brulee**

med shi-itakeconfit, kaffegelé, kiwisalsa, rugchips og puré av søtpotet

### **Langtidsstekt salmalaks**

med spinatpannacotta, paprikapuré, braiserte kantareller, østersskum og balsamicorogn

### **Tarte Tatin med multe og eple**

servert med multesorbet, multesalsa, karamellskum og sjokoladespiral

**645,-**

## Meny 3

### **Kongekrabbe glasert med akasiehonning**

med mango- og ingefærpuré, jordskokkspannacotta, petit pois-egg og sitrongelé

### **Røkt reinsdyrfilet**

med trøffelsautert østerssopp, serranopotet, glace av reinkraft og fiken, gresskarsalsa med daikonkarse

### **Mousse med guiandiasjokolade og Xanté**

med bringebærtagliatelle, myntesorbet og koriandersukker

**665,-**

# Selskapsmeny

---

## Meny 4

### **Sitronglasert breiflabb**

med trøffelpuré, wasabikaviar, kantarellterte og nøttesmør

### **Lammefilet fra Lyngen**

med hvit aspargespuré, posjert minigulrot, filorull, bordeauxsaus, tyttebærgelé og parmesankrem

### **Bringebærtroika**

med dumlesabayonne, vanilje- og limeparfait og valnøtter glasert i demerarasukker

**655,-**

## 5 retters

### **Lettrøkt gårdsand**

med kyllinglevermousse, sauterte grønne asparges, cognacgelé, eplechips og appelsinsirup

### **Lammecarré**

med potetstrudel, portvinsglace, ristet skorsonerrot, glasert sjalottløk og søtpotetkrem

### **Pepperbakt kveite**

med rødbetepuré, potet- og fennikelterriner, beurre blanc, sitronskum og portobelloconfit

### **Sjokoladeterrin**

med jordbærbavaroise, basilikumis, melonrogn og kakesmuler

### **Karamellisert Västerbottenost**

med polentakjeks, fritert persille og multesirup

**715,-**

# *Selskapsmeny*

---

---

## *7 retters meny*

### **Yoghurtpanert breiflabb**

med søtpotetblini, melonrogn, hvitvinsgelé,  
hjemmelagd pølse og avokadopuré

### **Kalvemedaljong med maisomelett**

med serranopotet, lakris- og rødvinsglace,  
glasert gulrotspyd og serranochips

### **Hasselnøttpanert reinsdyrfilet**

servert med kantarellpuré, svarttrøffelkroketter,  
chevrekrem og en Xanté- og rødvinssaus

### **Lakrissorbet**

### **Gratinert gambashale**

med søt chiligelé, peanøttpuré, wasabiskum og nøttechips

### **Kongekrabbe**

med pannacotta av seterrømme, ananaspuré, persillekrem,  
mangosashimi og parmesanchips

### **Tarte Tatin med eple og multe**

servert med vaniljeparfait med multesirup og nøttepulver

**865,-**