



# Selskapsmeny

Her er et utvalg fra vår rikholdige meny som vi spesielt anbefaler til større grupper. Vi setter pris på forhåndsbestilling av mat fra grupper på 8 og flere.

## EN PERFEKT START

### OKSECARPACCIO (7, 12).....138

Løvtynne skiver av rå indrefilet servert med parmesan, pinjekjerner og sitrondressing.

*Beef carpaccio served with parmesan, pine nuts and lemon dressing.*

### HVITLØKSGRATINERT SCAMPI (2, 7, 12).....139

Scampi gratinert i hvitløkssmør servert med salat og basilikumvinaigrette. *Prawns gratinated in garlic butter, served with salad and basil vinaigrette.*

### GRATINERT CHEVRE (7, 8c).....145

Fransk geitost servert med valnøtter, sautert pære, ertespirer og fransk vinaigrette.

*French goats cheese served with walnuts, sautéed pear, pea shoots and french vinaigrette.*

### PANNESTEKT KAMSKJELL (2, 7).....139

Servert med eple- og fiken kompott, marinerte grønnsaker og eplesmørsaus.

*Pan fried scallops served with apple- and fig compote, marinated vegetables and apple butter sauce.*

## EN PERFEKT AVSLUTNING

### CRÈME BRÛLÉE (1a, 3, 6, 7).....135

Serveres med jordbærsorbet.

*Crème brûlée served with strawberry sorbet.*

### KARAMELLOSTEKAKE (1a, 3, 6, 7).....129

Karamellostekake med browniesbunn.

*Caramel cheese cake with a brownie base.*

### SJOKOLADEMOUSSE MED BAILEYS (1a, 6, 7, 12)....139

Servert med pikekyss.

*Served with meringue.*

### DESSERT TRIO (1a, 3, 6, 7).....145

Sjokolademousse, crème brûlée og tilsørte bondepiker.

*Chocolate mousse, crème brûlée and veiled peasant girls.*

## KVELDENS HØYDEPUNKT

### BECKS BIFF (3, 7, 12).....339

Indrefilet av okse stekt etter ønske, servert med svisset tomat, løk, sjampinjong, bacon og bernaisesaus.

*Beef tenderloin served with braised tomato, onions, mushrooms, bacon and bearnaise sauce.*

### ANDEBRYST (7, 12).....335

Andebryst med sautert spinat, pastinakkpuré, eplekompott og portvinssaus.

*Duck breast served with sauteed spinach, parsnip purée, apple compote and port wine sauce.*

### GRILLET ØRRET (4, 7).....295

Servert med ristet nykål, glasert minigulrot og smørsaus.

*Grilled trout fillet served with sautéed cabbage, Glazed baby carrot and butter sauce.*

### FILÈT DON FRANCISCO (3, 7, 9, 12).....339

2 stk. Indrefilet av okse stekt etter ønske, gratinert med ost, skinke og bacon. Servert med sauterte grønnsaker, rødvinssaus og bernaisesaus. *Two pieces of beef tenderloin wrapped in bacon, gratinated with cheese and ham. Served with fresh sauteed vegetables, red wine sauce and bearnaise sauce.*

### POTETER ETTER ØNSKE FREE CHOICE OF POTATOES

Fløtegratinerte	<i>Gratin potatoes</i>
Saltbakte amandine	<i>Salt baked amandine</i>
Kokte	<i>Boiled</i>
Pommes frites	<i>French fries</i>
Råstekte	<i>Wedges</i>

#### Alle rettene er merket med allergener og inneholder:

Alle rettene er merket med alergener:

- 1 Glutenholdig korn (a=hvete, b=rug, c=bygg, d=havre, e=spelt, f=korasanhvete og lignende) og produkter fremstilt av glutenholdige korn.
- 2 Skaldyr og produkter fremstilt av skaldyr.
- 3 Egg og produkter fremstilt av egg.
- 4 Fisk og produkter fremstilt av fisk.
- 5 Peanøtter og produkter fremstilt av peanøtter.

- 6 Soya og produkter fremstilt av soya.
- 7 Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).
- 8 Nøtter (a=mandel, b=hasselnøtt, c=valnøtt, d=cashewnøtt, e=pekannøtt, f=paranøtt, g=pistasjønøtt, h=macadamianøtt/australian øtt), og produkter fremstilt av nøtter.
- 9 Selleri og produkter fremstilt av selleri.

- 10 Sennep og produkter fremstilt av sennepsfrø.
- 11 Sesamfrø og produkter framstilt av sesamfrø.
- 12 Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/l, uttrykt som SO<sub>2</sub>.
- 13 Lupin og produkter fremstilt av lupin.
- 14 Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr