



## PUB OG KJØKKEN

### SELKAPSMENY HØST 2018

Komponer deres egen selskapsmeny ut ifra de retter som står på denne menyen.

For selskap over 10 personer forutsettes det at **ALLE VELGER SAMME MENY.**

I tillegg tilbyr Dagens 3-retters meny til kr. 495,-  
Denne komponeres av kjøkkenet den aktuelle dagen.

#### FORRETTER

##### **Gulrot- og ingefærsuppe 125,-**

Ristede pinjekjerner og kokoskrem  
Inneholder: selleri, sulfitt, melk

##### **Speket og Grillet Laks 145,-**

Syltet daikon, reddik, mizuna, kimchi sesamfrø og wasabiemulsjon  
Inneholder: fisk, sulfitt, sennep, egg

##### **Gravet Vilt 155,-**

Saltbakte rødbeter, fermentert sitron, ristede gresskarkjerner og røkt rømme  
Inneholder: melk, sulfitt

## HOVEDRETTER

### **Mørbrad av kalv 305,-**

Bakt hvitløk- og pastinakk pure, sopp, gulrot, sellerirot og soppsaus  
Inneholder: melk, sulfitt, gluten fra hvete, selleri, soya

### **Bakt Torsk 285,-**

Nepe, fennikel, spisskål og sitron- og pancettasmør  
Inneholder: fisk, melk, sulfitt, sennep, selleri

### **Bresert Lammeskank 285,-**

Sopp, rotgrønnsaker, potetpuré og rosmarinsjy  
Inneholder: sulfitt, melk, selleri, sennep

## DESSERTER

### **Brownie 125,-**

Karamellisert popcorn, ristet pecannøtt- og vaniljeis  
Inneholder: melk, egg, pecannøtt, gluten fra hvete

### **Bakt Eple 125,-**

Mascarponesorbet  
Inneholder: melk, egg, gluten fra hvete

### **Dubbelpannacotta 130,-**

Salte valnøtter og salt karamellsaus  
Inneholder: melk, gluten fra hvete og bygg, valnøtt, sulfitt

**Med et utvalg lokale oster før desserten blir det et tillegg på 85,-**