



## PUB OG KJØKKEN

### SELSKAPSMENY VÅR 2019

Nå kan dere komponere 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 vi Dagens 3-retters meny til kr. 495,-

Denne komponeres av kjøkkenet den aktuelle dagen.

### FORRETTER

#### **Maroccan - spiced Blomkålsuppe 130,-**

Ristede mandler

Inneholder: melk, mandel, sulfitt

#### **Granateplegravet Laks 145,-**

Syltet fennikel, grillet rød spisskål, lime- og sesamemulsjon og kimchi sesamfrø

Inneholder: fisk, sesam, sulfitt, egg, sennep

#### **Gravet Ytrefilet av Hjort 155,-**

Saltbakte beter, røkt rømme, fermentert sitron, ristede gresskarkjerner og rugbrødcchips

Inneholder: sulfitt, melk, gresskarkjerne, gluten fra hvete og rug

## HOVEDRETTER

### **Bakt Kveite 295,-**

Primører, gulrot- og rød currypure, kokos- og ingefærsaus

Inneholder: fisk, sulfitt, melk, selleri

### **Grillet Ytrefilet av Kalv 295,-**

Primører, saltbakt selleri- og eplepure og ramsløks - hollandaise

Inneholder: melk, egg, sulfitt, gluten fra hvete (soya saus), selleri, sennep, soya

### **Szechuanpepret Andebryst 350,-**

Østerssopp, squash, rettich, vårløk, potetpuré, honning- og appelsin saus

Inneholder: melk, sulfitt, selleri, gluten fra hvete (soyasaus), bløtdyr (østerssaus)

## DESSERTER

### **Brunet smør- og Bourbon kake 135,-**

Vaniljeis

Inneholder: melk, gluten fra hvete, rug og bygg, valnøtt, pekan, egg

### **Ølposjert Epleterte med Mandelkrem 135,-**

Eplesorbet

Inneholder: mandel, melk, gluten fra hvete og bygg, egg, sulfitt

### **Pasjonsfrukt Panna Cotta 135,-**

Øl - krunsj

Inneholder: melk, gluten fra bygg

**Med et utvalg lokale oster før desserten blir det et tillegg på 105,-**