



PUB OG KJØKKEN

SELSKAPSMENY HØST 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

Maissuppe 130,-

Taskekrabbe fra Hitra og chorizo

Inneholder: melk, selleri, skalldyr, sulfitt

Bakt Kveite 155,-

Fennikel, perlespelt, miso- og chili smør

Inneholder: fisk, melk, soya, sennep, gluten fra spelt, sulfitt

Chevre- og Betesalat 145,-

Saltbakte beter, salte valnøtter og trøffelhonning

Inneholder: sulfitt, melk fra geit, valnøtter

HOVEDRETTER

Grillet Ytrefilet av Kalv 295,-

Høstens grønnsaker, pastinakk- og hvitløkpuré og urtesjy

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

Duo av Vilt 350,-

Viltkjøtt og viltpølse; sopp, rosenkål, bacon, tyttebær og soppsaus

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

Stekt Breiflabb 295,-

Sopp, høstens grønnsaker, baconmarmelade, bokkølsaus og potetpuré

Inneholder: fisk, sulfitt, melk, gluten fra bygg, selleri

DESSERTER

Porter- og melkesjokolademousse 135,-

Vaniljeis

Inneholder: melk, gluten fra bygg, egg

Terte med kirsebær og fermentert fennikel 135,-

Mørk sjokoladesorbet

Inneholder: melk, gluten fra hvete, egg

Hvit sjokolade- og kremostganache 135,-

Krystallisert macadamianøtt og blåbærsorbet

Inneholder: melk, macadamianøtt

Med et utvalg lokale oster før desserten blir det et tillegg på 115,-