

BANKETTMENYER 2013

1.

BLOMKÅLSUPPE MED SPRØ ST.KRISTINA SKINKE OG URTEOLJE

Cauliflower soup with crispy St.Kristina ham and herb oil

LETTSALTET LOFOTTORSK MED ROTGRØNNSAKER OG SPINAT, SØTPOTETPURÉ OG APPELSIN SMØRSAUS

Salted cod with root vegetables and spinach, sweet potato purè and orange butter sauce

KALD OSTEKAKE MED LIKØR MARINERTE SKOGBÆR

Frozen cheesecake with marinated black forest berries

575,-

2.

**LAKSETARTAR MED VAKTELEGG, SPRØTT RUGBRØD, RØKT SENNEPSMAJONES, SALT
AGURK OG URTESALAT**

*Tartar of salmon with quail egg, crispy rye bread,
smoked mustard mayonnaise, salted cucumber and
herb salad*

**LANGTIDS STEKT FLATBIFF AV KALV MED GLASERT GULROT OG GRESSKAR, SYLTET
ØSTERSOPP, POTETPURÈ MED SENNEP OG VÅRLØK, SAUS DIABLE**

*Topside of veal with glazed carrot and pumpkin,
picled oyster mushrooms, poatoe pure with mustard
and sauce diable*

SJOKOLADEKAKE OG SJOKOLADE MOUSSE MED MANGO OG PASJONS SORBET

Gateau Marcel with mango and passion fruit sorbet

675,-

3.

**OVNSBAKT KLIPPFISK MED TOMATMARMELADE, TRØFFELMAJONES, SPRØ PANCETTA
OG PERLELØK**

*Baked Klippfish with tomato marmelade, truffle
mayonnaise, crispy pancetta and pearl onions*

**SVINENAKKE FRÅ JÆREN MED SALTBAKTE ROTGRØNNSAKER, SELLERIROT PURE,
POTET CROQUETTE, BERCYSAUS OG BACON EMULSJON**

*Neck of pork with salted root vegetables, celery root
pure, croquette potato, Bercysauce and bacon emulsion*

TJUKKMELKSPUDDING MED CHILI BAKT ANANAS OG SJOKOLADEIS

*Pudding of curdled milk with chili bake pineapple and
chocolate ice cream*

625,-