

1. Sharing

Kveite tartar

syltet tindved, pisket rømme,
dill og grønnkålchips

Inneholder: fisk, sulfitt, melk

Gratinerte sjøkreps

med sitronaioli og urtesalat

Inneholder: skalldyr, egg, sennep, sulfitt

Potet og purreløksuppe

gressløkolje og ristede
rugbrødsmuler

Inneholder: melk, rug, bygg

Pasjonsfruktsorbet

Iberico gris

potetkrem med trøffel,
pastinakkchips og sherrysjy

Inneholder: melk, sulfitt

Ostetallerken

marinerte valnøtter

Inneholder: melk, valnøtt, spor av nøtter

Sjokoladefudgekake

bær og sorbet

Inneholder: egg, melk, hvete

Pris per person kr 1345,-

Menypriser forutsetter at
det velges samme meny
til hele selskapet.

Vi tilpasser menyen for de
med spesielle
matbehov/allergier.

QUALITY HOTEL - LEANGKOLLEN



Vinanbefaling

Nicolas Feuillatte Brut Champagne

Kr. 1295,- pr. flaske
Inneholder: sulfitt

Gotas de Mar Albarino

Kr. 845,- pr. flaske
Inneholder: sulfitt

Marc Kreydenweiss Kritt

Kr. 945,- pr. flaske
Inneholder: sulfitt

Borgogno Barbera d'Alba

Kr. 845,- pr. flaske
Inneholder: sulfitt

Georg Breuer Riesling

Kr. 745,- pr. flaske
Inneholder: sulfitt

Recioto della Valpolicella

Kr. 135,- pr. glass
Inneholder: sulfitt

QUALITY HOTEL - LEANGKOLLEN



2. Skog og mark

Speket hjort

syttet sopp, tindvedgelé,
grønnkålchips og
enebærmajones

Inneholder: sennep, egg, sulfitt

Kremet kantarellsuppe

med kantareller, urter og bacon

Inneholder: melk

Andebryst

poteterte, pastinakkrem,
sauterte grønnsaker,
solbærsaus og solbærpopcorn

Inneholder: melk, sulfitt

Sjokoladeterte

med ristede hasselnøtter og
pisket mascarpone med vanilje

*Inneholder: hasselnøtt, melk, hvete,
egg, soya*

Pris per person

3 retter kr 825,-

4 retter kr 895,-

Vinanbefaling:

Marc Kreydenweiss Kritt

Kr. 945,- pr. flaske

Inneholder: sulfitt

J. Denuziere Crôzes Hermitage

Kr. 995,- pr. flaske

Inneholder: sulfitt

Graham's Late Bottled Vintage

Kr. 135,- pr. glass

Inneholder: sulfitt

QUALITY HOTEL - LEANGKOLLEN



3. Favoritten

Husets røkte laks 40grader

agurksalat, knekkebrød,
trøffelmajones og speket
eggeplomme

*Inneholder: fisk, egg, sennep, sulfitt,
havre, sesam*

Kalv Culotte

risotto med rotgrønnsaker,
urtesalat, parmesan og
gressløkolje

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

Bringebær Panna cotta

med bær, marengs
og brent hvit sjokolade

Inneholder: melk, egg

Pris per person kr 825,-

Vinanbefaling:

Rabl Grüner Veltliner

Kr. 725,- pr. flaske

Inneholder: sulfitt

Borgogno Barbera d'Alba

kr. 845,- pr. flaske

Inneholder: sulfitt

Royal Tokaji Late Harvest

Kr. 135,- pr. glass

Inneholder: sulfitt

QUALITY HOTEL - LEANGKOLLEN



4. Fryd

Vitello tonnato

carpaccio av kalv,
tunfiskmajones, rugbrødsmuler
fennikelsalat, parmesan og
kapers

*Inneholder: fisk, egg, sennep, sulfitt, rug,
bygg*

Ørret med urtelokk

urtebakte poteter,
blomkålkrem, grønnsaker og
blåskjellsaus

*Inneholder: melk, sulfitt, fisk, bløtdyr,
sennep*

Crème brûlée

med marinerte bær,
sjokoladesmuler og sorbet

Inneholder: melk, egg, hvete

Pris per person kr 745,-

Vinanbefaling:

Borgogno Barbera d'Alba

kr. 845,- pr. flaske

Inneholder: sulfitt

Rabl Grüner Veltliner

Kr. 725,- pr. flaske

inneholder: sulfitt

Royal Tokaji Aszu Blue Label 5

Kr. 165,- pr. glass

Inneholder: sulfitt

QUALITY HOTEL - LEANGKOLLEN

