



SKARSNUTEN

MENY NYTTÅR

APPETITTVEKKER

Surf n turf

1. Gravet hjort med tyttebær ferskostkrem, jordskokkchips og karse.
2. Grillet hummer med gremolata, sitronzest og rød shiso.

Allergener: Melk, Skalldyr, Mandel

FORRETT

Melkeposjert lange

servert med skalldyrsaus, ørretkaviar, avrugakaviar, gressløk og ertekarse.

Allergener: Fisk, Melk, Skalldyr

HOVEDRETT

Reinsdyr ytrefilet

servert med lardo, pepperviltsaus, kongeøsterssopp, delikatesserødløk, pastinakk, Annapoteter og rosmarin.

Allergener: Melk

DESSERT

Multe ostekake

servert med multe kremost-is, multecoulis, hippen, marengs, sponge, bringebær og bjørnebær.

Allergener: Melk, Hvete, Egg, Soya

INKLUDERT VINPAKKE

Forrett: Messmer Riesling Trocken

Hovedrett: Fattoria Sardi Rosso

Dessert: Gironda Brachetto d`Acqui

INFO & PRIS

Pris: 1495,- per person

Bordsetting: 19.30 - 20.00

Aperitiff og amuse bouche 19.30

Vi ønsker deg og dine et godt nytt år!