



# NYTTÅRSMENY 2024

## F O R R E T T

Blini servert med kalix løyrom, rømme og syltet rødløk.

*Allergener: gluten, fisk, melk*

Vin: Lanson black Lable Brut

\*\*\*

Kveitetartar toppet med skalldyrmajones servert med friterte kapers, urter og rugbrød.

*Allergener: fisk, sennep, rug, skalldyr, egg*

Vin: Reynaud L'Envie

## H O V E D R E T T

Grillet hjortelår servert med bakt skorsonerrotpurrré, urtekonfiterte poteter, solbærglaserte rotgrønnsaker og lettrøkt viltsaus.

*Allergener: melk, sulfitt, selleri*

Vin: Paul Jaboulet Aine Crozes Hermitage Les Jalets

## D E S S E R T

Tartelett fylt med mørk sjokoladeganach med rom, servert med brent appelsinmarengs og blåbær.

*Allergener: melk, hvete, egg*

Vin: Domaine Cazes Muscat de Rivesaltes

