



Tid for mat

Selskapsmenyer

1887

Hjemmegravet laks med salat friskus, urte og sennepsdressing og vinkokte grønnsaker
Små biffer av lam med rosmarin og soppsaus, sauterte grønnsaker og potetpuré
Pannacotta med marinerte skogsbær
425,-

Nuggla

Parmaskinke, parmesan, asparges, salat, olivenolje og ristede pinjekjerner
Ovnsbakt ørretfilet, basilikumsaus, smørstekte rotgrønnsaker, erterpuré og ovnsbakte poteter
Konfektkake med cognac og tre typer sjokolade
395,-

Stykkebakken

Hjemmerøkt andebryst, daddel og appelsinmarmelade, salat og saltbakte nøtter
Helstekt kalvefilet med scampi, kantarellsaus, spekeskinke, friske grønnsaker og potetpuré
Tilslørte bondepiker med epler, multer og vaniljekrem
475,-

Paradiset

Mousse av fjellørret med dillsalat, pepperrømme og parmesanchips
Andebryst med baconsauterte grønnsaker, rødvinssaus, selleripuré og mandelpotet
Crème brûlée med hjemmelaget konfekt
485,-

Sigrid Undset

Tartar av Salma laks, löjromkrem, karse og linsesalat
Gourmet-kylling pakket i bacon og estragon, soppsaus, potetpuré og friske grønnsaker
Iset pasjonsfruktsuppe tilsmakt vanilje med sjokoladekrem og bær
445,-

Anders Sandvig

Grillet kamskjell, basilikumsaus, sprøstekt spekeskinke, selleripuré og syltet småtomat
Andelever på toast, jordbærmarmelade og urtesalat
Stekt kveite, vaktelegg, gressløksmør, lakserogn og Crème fraîche
Champagnegranité
Reinsdyrfilet med rødvinssaus, daddelpuré, sopp og løkterte
Modne oster med fiken
Crème brûlée med smak av pasjonsfrukt og sitrus
Konfekt
675,-