



Selskapsmeny fra juli 2023

Festmeny

Laksetartar

*Serveres med pepperotmajones, fermentert tomatjuice og hjemmelaget bearnaise.
Inneholder: Hvetegluten, egg, sennep og fisk*

Helstekt Entrecote av kalv

*Serveres med ovnsbakte poteter, sesongens grønnsaker og hjemmelaget bearnaise.
Inneholder: Sulfitt, egg, melk*

Sjokoladeterte

*Serveres med mynteyoghurt, rabarbrakompott og friske bær.
Inneholder: Melk, hvetegluten, egg*

Pris per person – 785 kr

Pottemakermenyen

Kremet blomkålsuppe

*Serveres med blomkålbuketter, sprøstekt bacon og urteolje. Suppen serveres med godt
brød og smør på siden.
Inneholder: Melk, soya, hvetegluten*

Tradisjonell sursteik

*Serveres med dampede grønnsaker, kokte poteter, fløtesaus, waldorfsalat og
tyttebærsyltetøy.
Inneholder: Melk, selleri, egg og nøtter*

Hjemmelaget karamellpudding

*Serveres med karamellsaus og pisket krem.
Inneholder: Egg, melk*

Pris per person – 725 kr



Cammerherre Bentzons meny

Kremet fiskesuppe

Serveres med fersk torsk, håndpillede reker og strimlede grønnsaker. Suppen serveres med godt brød og smør på siden.

Inneholder: Melk, fisk, sulfitt, selleri og hvetegluten

Grillet Indrefilet

Serveres med fløtegratinerte poteter, sesongens grønnsaker og kremet peppersaus.

Inneholder: Melk, sulfitt

Husets Creme Brulee

Serveres med friske bær.

Inneholder: Melk, egg

Pris per person – 755 kr

Telgsteinmenyen

Blansjerte asparges

Serves med en lun rødbetesalat med eple, fløte, majones og ramsløksvinaigrette.

Inneholder: Sulfitt, egg, sennep

Svineterrin

Serveres med Anna-poteter, sesongens grønnsaker og sennepssaus.

Inneholder: Melk, sennep

Klassisk Pavlova

Serveres med vaniljekrem og friske bær.

Inneholder: Egg, melk

Pris per person – 695 kr

