



**Selskapsmenyer**

**Pottemakermeny**

**Hjemmelaget Blomkålsuppe**

Serveres med urteolje og baconbiter

Godt brød og ekte smør til

Allergener: melk,sulfitt

**Tradisjonell Sursteik**

Serveres med friske grønnsaker, waldorfsalat, kokte poteter, fløtesaus og tyttebær

Allergener: melk, sulfitt

**Hjemmelaget karamellpudding**

Serveres med nypisket krem

Allergener: egg, melk

Pris 625,-





**Cammerherre Bentzsons Meny**

**Hjemmelaget Fiskesuppe**

Serveres med dagens fangst og strimlede grønnsaker

Godt brød og ekte smør til

Allergener: melk, sulfitt, fisk, selleri, skalldyr

**Grillet Indrefilet**

Grillet medaljong av indrefilet av okse serveres med sopp, løk, paprika, ovnsbakte jærpoteter og peppersaus

Allergener: melk, sulfitt

**Sjokoladefondant**

Serveres med vaniljeis og bærsaus

Allergener: egg, melk

Pris 695,-





 **Teglsteinsmeny**

**Frisk Rekecocktail**

En klassiker vender tilbake:

Avocado, frisk salat, reker, majones i skjønn forening

 Allergener: melk, sulfitt, selleri, skalldyr

**Urtebakt Svinenakke**

 Langtidsbakt svinenakke med herlige urter

Serveres med de beste rotgrønnsaker, ovnsbakte jærpoteter og rødvinssaus

Allergener: sulfitt

**Hvit Sjokoladepannacotta servert med jordbærsuppe**

Frisk og god avslutning på et godt måltid

 Allergener: melk / Allergens: milk

Pris 675,-



**Fru Othilies Høylands Koldtbord**



**Varme retter**

Kyllingconfit med hvitløkssaus

Laks med smørsaus

Urtebakt svinenakke med sjysaus

Sesongens grønnsaker

Ovnsbakte jærpoteter

Dampet ris

Kokte mandelpoteter

Allergener: melk, sulfitt, fisk, selleri, skalldyr

**Kalde retter**

Cæsarsalat med kylling, krutonger og parmesan

(Allergener: melk, hvetegluten og sennep))

 Pastasalat med oliven og fetaost (Allergener: melk)

 Sesongens salater

Brød og smør (Allergener: melk, hvetegluten))

**Desserter**

Sjokoladebrownie med nøtter

(Allergener: egg, melk, valnøtter)

Karamellpudding med nypisket krem

 (Allergener: egg, melk)

Delikate frukter servert på fat

 Pris 595,-