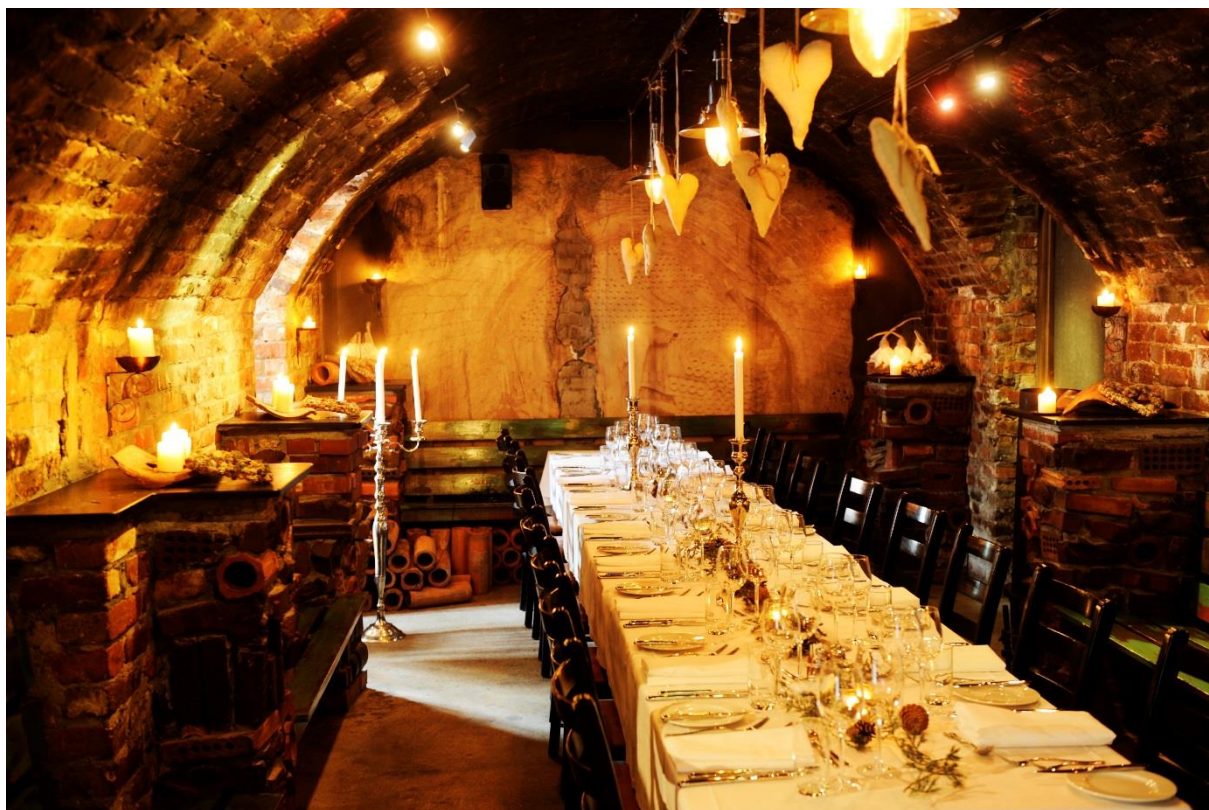


Selskapsmenyer 2020



Pottemakermeny

575,-

Klassisk norsk blomkålsuppe

Servert med urteolje og bacon

Allergener: melk og sulfitt

Langtidsstekt svinenakke

Servert med sellerirotpurre, gulrot, rødvinnsaus og søtpoteter

Allergener: Melk, Sulfitt og selleri

Karamellpudding

Allergener: Melk og egg

Tegelsteinsmeny

645,-

Vitello Tonnato

En klassisk italiensk forrett som serveres kald med kalv og tunfisk

Allergener: sulfitt, fisk, egg

Ovnsbakt kveite fra Hjelmeland

Serveres med erterpurre, stekte jærpoteter, smørsaus med oliven, kapers og bacon

Allergener: Fisk, melk, sulfitt

Tarte Tartin

Servert med vaniljeis

Allergener: Melk, egg, hvetegluten





Kjøkkensjefens anbefaling

595,-

Fisk og skalldyrsuppe

Serveres med dagens fangst og strimlede grønnsaker

Allergener: Melk, sulfitt, skalldyr, fisk, selleri, bløtdyr

Grillet entrecote av okse fra prima Jæren

Serveres med selleripurre, pommes anna og bearnéssaus

Allergener: Melk, egg, selleri

Mango panna cotta

Servert med jordbærsorbet

Allergener: Melk

Fru Othilie Høylands Koldtbord

Pris 585,-

Varme retter

Kyllingconfit med hvitløksaus

Laks med smørsaus

Langtidsbakt svinenakke med sjysaus

Sesongens grønnsaker

Ovnsbakte jærpoteter

Dampet ris

Kokte mandelpoteter

Kalde retter

Cæsarsalat med kylling, krutonger og parmesan

Pastasalat med oliven og fetaost

Sesongens salater

Brød og smør

Dessert

Sjokoladebrownie med nøtter

Karamellpudding

Fruktfat