



## Meny 7. oktober 2017

### *Forrett:*

#### **Lettrøykt laks fra King Mikal, Hjelmeland**

Serveres med frisk salat, egg, cherry tomat og urterømme

Allergen: melk, egg, fisk

.....

### *Hovedretter:*

#### **Brassert reinsdyrskank**

Skanken krydres og brunes, brasseres i ovn med rødvin og gode grønnsaker i 12 timer, serveres med potetstappe,

sautert kantareller, sellerirot og vårløk

Sjø fra braiseringen smakt til med timian

Allergen: gluten, melk

.....

#### **Rosastekt hjort ytrefilet fra A. Idsø**

Serveres med sautert aroma sopp, gulrot og brokkoli

Tyttebærsyltetøy og viltsaus med urter

Fløtegratinert poteter

Allergen: melk

.....

#### **Ovnsbakt steinbit**

Serveres med sautert grønn asparges, gulrot og brokkoli

Saus Hollandaise

Fløtegratinert poteter

Allergen: melk, sopp

----

### *Dessert:*

#### **Sjokolade Marquise**

Serveres med marinert skogsbær og coulis

Allergen: milk, nøtter