



# Restaurantmeny

## Meny 1

Hummargalette  
brønnkarse, appelsinmarmelade og grapesorbet

Rista piggvar  
servert med hummarsaus og friske asparges

Sjokoladeterrine  
kaffesirup og bringebær

Pris 475,-

## Meny 2

Fiskesuppe  
kremet suppe med finsnitta grønnsaker, fisk og reker

Lammecarre  
persillerotpure, saltbakt borretane løk og urtesjysaus

Sjokolade Nemesi  
servert med nylaga kaffeis og frisk bærsaus

Pris 425,-

## Meny 3

Vaktel  
rosastekt bryst og rødvinbraisert lår  
sopprisotto og skysaus

Urtepanert kalvefilet  
servert med pastinakkpure, glasert småløk og salviesky

Krydderbakte frukter  
anretta med vaniljeis

Pris 425,-

**KOKK'N ROLL**  
OPPLEVELSE - CATERING

# Restaurantmeny

## Meny 4

Blomkålsuppe med grilla sjøkreps

Braisert klippfisk

bakte småtomater, potet og løkkompott, sprøstekt bacon

Tiramisu

klassisk italiensk kaffekake

Pris 410,-

## Meny 5

Grilla tannfisk

smørdampa asparges og ingefærsmørsaus

Dåhjortplomme

kremet sopp og jordskock, trøffelsjysaus

Vaniljemarinerte multer

servert med whisky parfait

Pris 450,-

## Meny 6

Gratinert sjøkreps

gratinert med koriandersmør, sauterte smågrønnsaker med urter

Grilla kveite

kremet blomkål, portvinkokt rødløk kraftig skalldyrssjy

Ananascarpaccio

vanilje og ostefromasj

Pris 435,-

# Restaurantmeny

## Meny 7

Marinerte kongereker  
bruchetta med tomatsalsa og aioli

Soyamarinert Ørret  
couscous salat og karri blåskjellsaus

Pasjonsfrukt mousse  
friske bær og bringebær coulis

Pris 375 pr pers

## Meny 8

Nyskåren serranoskinke  
rista pinjekjerne, manchego og vårløk

Hvitløksbakt breiflabb  
sauterte grønnsaker og kremet krepsesaus

Tilslørte bondepiker

Pris 395

## Meny 9

Oksecarpaccio  
nyrevet parmesan, rista pinjekjerne, sitron og god olivenolje

Sprøstekt andebryst  
she-take sopp, kremet vårløk og nøttekompott. Portvinsaus

Vannbakkelse  
servert med fyldig vaniljekrem, sjokoladesaus og friske bær

Pris 410

# Restaurantmeny

## Meny 10

Lun landpate  
servert med soppsalat og trøffelvinaigrette

Grilla Djupvannsfisk  
jordskokk pure, smørbakt portobello, smørdampa grønnsaker og soyasmørsaus

Creme Bruleé

Pris 395

## Meny 11

Kremet blåskjell  
med tomat, ingefær, chili og koriander

Glasert spegris  
transjeres på buffet, serveres med saltbakte rosmarinpoteter  
tomatsalat og salsa verde

Is Surprise

Pris 495

**Vi lager mange større menyer i vår restaurant, spør om tilbud og forslag**