

Selskapsmeny Høsten 2018

Aperitif

Michel Turgy, Blanc de Blancs, 875,-
Moët & Chandon, Brut Impérial, 1190,-
Torre dei Vescovi Prosecco, 595,-
Cremant de Bourgogne, 635,-
Harahorn Gin & Tonic, 158,-

Valg av Forrett

Rødbetetartar Sprø gule beter, Haukeli geitost, hasselnøtter
Sancerre Classique "Les Panseillots" 2016, Caves Prieure - Loire 795,-

Tunfisk Tostada Avocado, jalapeno- og stikkelsbærsalsa
Calles Jazz Riesling 2016, Weingut Mehrlein/Calle Fegth - Rheingau 545,-

Valg av Hovedrett

Ovnsbakt Ishavsrøye Fersksyltet agurk, blomkål, blåskjellskum
Chablis Vieilles Vignes 2015, Domaine George 785,-

Jospergrillet Okse Entrecote Grønn salat, pommes frites, béarnaise
Château Coutet Grand Cru 2015 - Saint Emilion - økologisk 855,-

Valg av Dessert

Ferskensorbet Melkesjokolade, hasselnøtter
Château Myrat 2010, Sauternes 0,37l 595,-

Blåbær Crèmeux Pæresorbet, bjørnebær
Recioto della Valpolicella 2011, Viviani 0,50l 795,-

3 Retter Kr 745

Inkludert Husets Kaffe eller Te