

Selskapsmeny Våren 2019

Aperitif

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

Valg av Forrett

Mozzarella fra Sørlandet Tomater, aprikos, hvit balsamico
Roero Arneis "Bricco delle Ciliegie" 2016, Giovanni Almondo 785,-
Tostada med Norsk Krabbe Avocado, jalapeño- og stikkelsbærsalsa
Calles Jazz Riesling 2016, Weingut Mehrlein/Calle Fegth - Rheingau 565,-

Valg av Hovedrett

Dampet Torsk Syltet zucchini, basilikum, romesco, hylleblomstsmørsaus
Chablis Vieilles Vignes 2015, Domaine George 785,-
Jospergrillet Okse Entrecote Broccolini, tomater, pommes frites, béarnaise
Château Coutet Grand Cru 2016- Saint Emilion - økologisk 855,-

Valg av Dessert

Amalfi Lemon Curd Mascarponekrem, Limoncellosorbet, valmuefrø
Moscato d' Asti 2017, Saracco - Italy 0,75l 475,-
Kaffe Crèmeux Espresso crumble, Kahlúa, bourbon vaniljeis
Recioto della Valpolicella 2011, Viviani - Italia / Italy 0,50l 795,-

3 Retter Kr 745,-

Inkludert Husets Kaffe eller Te

Ekstra Retter

Champagnesorbet 85,-
Modne Oster Fruktkompott, brød 95,-