

Selskapsmeny

Forretter



Hvitløksgratinert, spekeskinke og reker



Husets Fiskesuppe servert med foccacia



Spinatsuppe



Nordnorsk delikatesse - marinert reinsdyrsfilet, skåret i tynne skiver og anrettet med tyttebærkrem og toast



Gjetaost – geitost fra Balsfjord på salatseng med olivendressing og balsamicoeddik



Hovedretter – kjøtt



Rosastekt Lammestek med grønnsaker, fløtegratinerte poteter og rosemarinsaus
– en klassisk rett

Vi anbefaler husets rødvin: Jacob`s Creek Grenache Shiraz



Helstekt svinefilet servert med mangosaus og råstekt mandelpotet

Vi anbefaler rødvinen Mara Valpolicella



Hjortfilet servert med champignonstuing, rotgrønnsaker og amadinepoteter

Vi anbefaler rødvinen Campo Viejo Crianza



Grillet kyllingfilet servert med en herlig mandarinsaus, broccoli og jasminris.

Vi anbefaler Jacob`s Creek Shiras Rose



Hovedretter – fisk



Husets spesialitet; flettet fiskeanretning av laks og hvitfisk, anrettet med julienne grønnsaker, servert med kokte mandelpoteter og urtesaus

Vi anbefaler husets hvitvin Jacob`Creek Chardonnay



Mandelstekt sjørøye servert med agurksalat, rømme og potetmos

Brancott Estate Sauvignon Blanc



Stekt steinbitfilet med blåskjell, reke, champignon, mandelpotet og rømmesaus

Vi anbefaler huset`s hvitvin Jacob`Creek Chardonnay



Kveitefilet med parmaskinke og salvie, serveres med sukkererter



En symfoni fra havet; laks, kveite, sei, reker servert i folie med urtesmør, gulrøtter, purre, selleri

Vi anbefaler husets vin Jacob`Creek Chardonnay og Brancott Estate Sauvignon Blanc



I tillegg kan vi også tilby sesongens menyer

Dessert



Hjemmelaget Crème Brûlée med lun skogsbærsalat



Frisk frukt tallerken servert med vaniljekrem



Husets iskake, serveres med ei stripe eggelikør



Hvit sjokoladecake servert med skogens bær



Kaffe eller te er inkludert i alle tre retters menyer

