

”Den ekte nordmann, kanskje Edvard Gried?”

Grillet klippfiskrygg servert på madelpotetpure med sprøtt bacon og syrlig rips.
Kald petiet pios krem

Shot av kremet skogsoppsuppe servert med sprø kantarell og små raspeballer på spyd

Timian marinert ytrefilet av hjort servert med rosenkål og gulrot sylinder.
Bakt portobellosopp med blåskimmelost.
Asparges rullet i bacon samt rødvinns demi glacè

Karamellpudding anno året 2008

Pris pr kuvert 685,-

Grillet kamskjell

Servert med bakt plommetomatconfiet i filokurv,
Blomkålpurè tilsmakt trøffelolje og hvitløk.
Økologisk eplesirup fra hardanger

Rullade av kalv

Ytrefilet av kalv fylt med feta, spinat og banansjalott.
Mandelpotet og hvitløkspure, grønn asparges og ristet asortert sopp.
Karamellisert rødvinnsaus

Mørk sjokoladefondant

Med vanilje og mynte sirup,
Bringebærsorbet

Pris pr kuvert 565,-

Tunfisk med plommetomatsalat

Ristede pinjekjerner og parmesanchips.
Søt chili saus

Grønn asparges rullet med røkelaks

Fylt med fransk brie og bakt i ovn
Urtekrem

Fylt rullade av svinefilet

Svinefilet fylt med chili, timian og rødøløk
Servert med ragout av sopp og soltørket tomat.
Rødvin og estragon glacè.

Lun glasert epletertè

Mynteglaserte friske frukter og kanelkrem.
Fyldig vaniljesaus.

Pris pr kuvert 610,-

"skall skall ikke"

Fersk hummer tilberedt etter ønske.
servert med salat og toast

Min 4 personer.

139,- kr pr 100 gram

Smak av kysten meny

Alt godt fra sjøen, men smått og godt

Ferske østers enten naturell eller med salsa

Lune krabbe og seiboller servert med rekechips.
Sjøkreps shot med temura fritert blåsjell.

Vanilje – og anis grillet torskerugg
Mandelpotetpurè med spansk chorizopølse.
Sauterte sukkererter og brent soyasmør.

Husets hjemmelagde ostekake

Pris pr kuvert 495,-

"En god gammel"

Kremet bergensk fiskesuppe med grønnsaker julienne

Fylt lammelår på tradisjonelt , fylt med urter og hvitløk.
Kremet sopp og ristede rotgrønnsaker.
Hjemmelagde gratinerte fløtepoteter.

Tilslørte bondepiker

Pris pr kuvert 485,-

Retro

Rekecocktail servert anno 2008..?

Sjøkreps risotto servert med bakt fersk piggvar.
Spinat og cherrytomat.

Marinert lammecarrè
Små sauterte grønnsaker og grillet braisert potetårn.
Ristet sopp og glasert sjalottløk.
Trøffelskremsaus.

Creme brulee

Pris pr kuvert 510,-