



Selskapsmeny / Jan-Mai 2026

*Menyene kan tilpasses med hensyn til allergier.
Vi tilbyr vegetaralternativer på forespørsel.*

Forrett

Einerrøkt ørret

Servert med dillstuede poteter, rugbrød, sennepsaus og dill.

allergener: hvete, melk, sennep, fisk

Elgcarpaccio

Tynne skiver av elg, toppet med soltørkede tomater, rucola, balsamico og aioli.

allergener: hvete, egg

Hovedrett

A, Viltgryte à la Helt Vilt

Reinsdyr, elg og hjort med sopp og gulrøtter i kremet fløtesaus, potetstappe, nyrørte tyttebær.

allergener: melk

B, Grillet elg

Grillet mørbrad av elg servert med timianpoteter, ovnsbakte grønnsaker, rødbetpuré, eplechutney, urtecrumble, viltsaus med rosepepper og nyrørte tyttebær.

allergener: melk

C, Helt Vilt Tapas

Rosastekt andebryst med rødkål og appelsin-coulis.
Grillede biter av hjortefilet, ovnsbakte grønnsaker, viltsaus med rosepepper, gulrotkrem.

Reinsdyrskav med potetpuré og nyrørte tyttebær.
Vårruller fylt med kalkun, servert med krydret eplesaus.

allergener: melk, hvete

D, Kengurustek

Mør og saftig kengurustek servert med ruccolapotetmos, ovnsbakte grønnsaker, viltsaus med rosepepper og nyrørte tyttebær.

allergener: melk,

E, Valgfri Burger

Valgfri burger servert med pommes fries og aioli.
Velg mellom elg, hjort, villsvin, storfe eller vegetar.

allergener: hvete, melk, egg

Dessert

Helt Vilt sjokoladecake

Fyldig hjemmelaget sjokoladecake med appelsin, servert med bringebærcoulis.

allergener: hvete, melk, egg

Pris per person:

2 retters (hovedrett og dessert)

med hovedrett A: kr 549 / med hovedrett B: kr 729, med hovedrett C: kr 718 / med hovedrett D: kr 649 / med hovedrett E: kr 499

3 retters (forrett, hovedrett og dessert)

med hovedrett A: kr 729 / med hovedrett B: kr 899, med hovedrett C: kr 889 / med hovedrett D: kr 829 / med hovedrett E: kr 679