



## Selskapsmeny april, mai 2025

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, Finnbiff

Reinsdyrskav med sopp og gulrot i fløtesaus,  
potetstappe, nyrørte tyttebær.  
*allergener: melk*

#### B, Indrefilet av hjort

Servert med trøffelpotetmos, ovnsbakte grønnsaker,  
viltsaus med rosepepper, nyrørte tyttebær.  
*allergener: melk.*

#### D, Helt Vilt Tapas

Grillede biter av elg og hjortefilet, ovnsbakte  
grønnsaker, rosepeppersaus. Liten porsjon finnbiff.  
Vårruller fylt med elg, villsvin og grønnsaker, søt chilisaus.  
Lammekebab med yoghurt dressing.  
*Allergener: soya, melk, fisk, egg, hvete*

#### E, GRILLET REINSDYR

Multeglasert reinsdyrstek servert med timianpotet,  
ovnsbakte grønnsaker, selleripuré, eplechutney,  
urtecrumble, rødvinssaus og nyrørte tyttebær.  
*Allergener: melk, selleri, sulfitt*

#### F, Valgfri Burger

Valgfri burger servert med pommefries og aioli.  
Velg mellom elg, hjort, villsvin, storfe eller vegetar.  
*allergener: hvete, melk, egg*

### Dessert

#### Sjokoladebrownie

Saftig, lun sjokoladebrownie servert med vaniljeis.  
*allergener: hvete, melk, egg*

#### Pris per person:

##### 2 retters (hovedrett og dessert)

med hovedrett A: kr 524 / med hovedrett B, C, D: kr 614 / med hovedrett E: kr 724 / med hovedrett F: kr 480

##### 3 retters (forrett, hovedrett og dessert)

med hovedrett A: kr 699 / med hovedrett B, C, D: kr 799 / med hovedrett E: kr 899 / med hovedrett F: kr 660