



Bankettmeny
Banquet menu



2024

Meny Moderne

Grilla og marinerte kamskjel
Avokado, koriander og sitrus

Grilled and marinated scallops
Avocado, cilantro and citrus

Fennikelpollen bakt hellebarn Vierge
Potetaioli

Fennel pollen baked halibut Vierge
Potato aioli

Gjøkalv entrecote steikt med rosmarin og sitron
Sesongens grønsaker, pure på cannelinibøner, krema kalvesjy

Milk fed veal rib eye steak with rosemary and lemon
Seasonal vegetables, puree from cannellini beans, creamed veal stock

Brillat Savarin med eple mostardo
Frukt crosstine

Brillat Savarin with apple mostardo
Fruit crosstine

Pasjonsfrukt, vanilje og mascarpone macaron
Bringebærsorbet

Passionfruit, vanilla and mascarpone macaron
Raspberry sorbet

3 retter kr. 980,-
4 retter kr. 1140,-
5 retter kr 1320,-



Meny Kreativ

Rosso på Angusokse «tartar style»

Estragon, sylta lauk, crumble

Rosso from Angus bull «tartar style»

Tarragon, pickled onion, crumble

Luftig graskarsuppe «Citronell»

Sjøkreps, eple, graskarkjerner

Pumpkin soup «Citronell»

Crayfish, apple, pumpkin seeds

Kveite steikt i Gremolata skorpe

Kålvekster, confitert lauk, artisjokk emulsjon

Hallibut fried in Gremolata crust

Cale, onion confit, artichoke emulsion

Modna oster med confiturer

Nøttecrisp

Matured cheese with jams

Nut crisp

Sitroncurd i soft Verbena marengs

Raude bær, «short bread» is

Lemon curd in soft Verbena merengue

Red berries, short bread ice cream

3 retter kr. 980,-

4 retter kr. 1130,-

5 retter kr 1265,-



Meny klassisk

Hengerøyka laks med sylta grønnsaksperler
Eggekrem, rørosrømme og dillcrisp

Smoked salmon with pickled vegetable pearls
Egg cream, sour cream from Røros and dill crisp

Sjøkreps og breiflabb «Pistou»
Tomat, basilikum, kvitlauk

Crayfish and monkfish «Pistou»
Tomato, basil, garlic

Hjort ytrefilet steikt med appelsin og Voatsiperifery pepar
Selleri, sjalottlauk, Madeirasjy

Venison fillet with orange and Voatsiperifery pepper
Celery, shallots, Madeira stock

Lun camembert frå Eiker gardsysteri
Fikenterte, krystalliserte valnøtter

Warm camembert from Eiker
Fig tart, crystallized walnuts

Sjokolade- og pistasjterte «caramellise»
Multe- og anissorbet

Chocolate and pistachio tart
Cloudberry and anise sorbet

3 retter kr. 1085,-
4 retter kr. 1235,-
5 retter kr. 1415,-

