



SELSKAPSMENYER 2013

«Fra sjø til viddene»

Hjemmerøkt laks på en seng av blomkålpure
servert med syltede grønnsaker og soyavinaigrette

Marinert reinsdyrsfile, soppragu
og rosenkål tilsmakt løk og bacon,
rosmarinsjy og fløtepotet

Husets skogsbær-smuldrepai, servert med
hjemmelaget vaniljekrem og mynteolje

530,-

«STRAND»

Kingcrab-salat, vårløk og småsalat,
sitron og vinaigraitte

Rødvinsmarinert indrefilet av okse, asparges bønner,
skogens utvalg av sopp,
rødvinsaus og urtebakte poteter

Baileys creme brulée

590,-



STRAND, GJØVIK



«Naturens spisskammer»

Einebærgravet laks på salatseng med sennepssaus og ertebrød fra kapp.

Helstekt hjortefilet med kremet viltsaus, bakte høstgrønnsaker, ristet sopp og saltbakte mandelpoteter.

Konfektsjokoladekake på nøttebunn servert med syltet kirsebær og vaniljeis fra valdres

525,-



«Symfoni av følelser»

Carpaccio av okse,
Serveres med ruccola salat, pinnekjerner, parmesan og olivenolje

Andebryst med rødløkskompott, sopp og aspargesbønner, appelsinsaus og fløtepotet

Sjokoladefondant med vanilje is

565,-



«Symfoni av Norge»

Asparges med spekeskinke og småsalat

Pannestekt kveite, rotgrønnsaker, ovnsbakte poteter og hollandaisesaus

Lime ostekake med friske bær i bærcoulis

525,-



STRAND, GJØVIK