



# Markus Vinkjellar

2015 / 2016

Opplev det spennande samspelet av mat og vin  
på tradisjonelle og nye måtar.  
Vår kjøkkensjef fører dykk inn i ei gourmetverd med  
dei beste råvarer og spesialitetar frå forskjellige land.  
Spennande samansett og inspirert av det franske kjøkken.  
La dykk freiste!

Prisar:

I menyprisen inngår oppdekking med kvit festduk og kvite serviettar, pynting med friske blomster, meny, stearinlys og kaffi til dessert eller i etterkant av middagen.

Ekstras:

Reservasjonskort :	kr 10,- per gjest
Følgekort :	kr 10,- per gjest
Spesielle blomsterdekorasjonar:	på førespurnad
Toastmaster:	på førespurnad

Vi refunderer kr 110,- for buande gjestar som har middag inkludert i pensjonspris.

Hovudrett vert servert ein gong.  
Alle prisar er inkludert meirverdiavgift.

Atterhald om prisendringar!



## Meny 1

Ceviche av kamskjell frå Hitra  
Marinert med Don Julio Tequila

\*\*\*

Piggvarfilet  
Spinat og løpestikke  
Saus Iodè

\*\*\*

Oksefilet  
Ragu av cocobønner  
Tomatconfit og saltbakt squash  
oksehaleglace

\*\*\*

Osteanretning  
Frukt- og nøttelebrød

\*\*\*

Parfait av "Valrhona Andoa Lactee"  
Appelsin og hasselnøtt

Pris pr. person  
kr 795,-

## Meny 2

Sashimi av tunfisk  
Soyamarinert og lettrøykt fjordmakrell

Kimchi grønnsaker

\*\*\*

Asiatisk andeconsommé  
pekingand

\*\*\*

Svin indrefilet  
Smørsteikt spisskål, shitake sopp  
kryddersaus, urtefondantpotet

\*\*\*

Syrlig geitost  
Søt chilimarmelade og brød frå Bryggja

\*\*\*

Kokosmousse  
Tilsmakt med sitrus  
og dekt av kvit sjokolade

Pris pr. person  
kr 835,-

## Meny 3

Carpaccio av Vestfold and  
Lettsalta andehjerte og lever  
pistasj- og nøtteleje

\*\*\*

Minuttsalt dorade  
Vårlauk og østerssopp

\*\*\*

Kalv indrefilet  
Smålauk og skorsonerrot Bavigoule  
Grilla asparges og urte

\*\*\*

\*\*\*

Fourme d`Ambert  
Korn- og frøchips  
Tørka eple og chutney

\*\*\*

Vaniljeterte med ostekrem  
Bringebær og sorbet

Pris pr. person  
Kr920,-



## "Surprisemeny" Vinkjellaren

Etter ein lang dag, gjerne avrunda med behandling for kropp og sjel i vårt SPA, la dykk freiste av vår spennande "OVERRASKINGS-MENY"

Surprise 1:

Kr 1910,- pr person (5 rettar )

Surprise 2:

Kr 2400,- pr person (6 rettar)

Surprise 3:

Kr 2850,- pr person (7 rettar)

"Surprisepakkane" består av servert meny med korresponderande vinar, amuse bouche og Minardise, samt aperitiff og kaffi.

Vår kjøkkensjef fører dykk i inn i ei gourmetverd,

og vår vinkelnar utfordrer Dykk med korresponderande vinar, spesialitetar djupt frå kjellaren frå dei beste vinhus og årgangar.

Vi ber dykk om å gi beskjed ved eventuelle allergiar eller matintoleranse hjå dykk eller gjestane dykkar.

Ved spesielle ønskje vedrørande mat eller vinar ber vi dykk om å ta kontakt i god tid på førehand.

