



# Markus Vinkjellar

2018



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

Grilla sjøkrepsaler  
tomat- og safran vinaigrette  
Inneheld: skaldyr, soya, sulfitt

Breiflabbkjake  
shitake sopp  
lauk, soyasmør med lime  
Inneheld: mjølk, Kveite, fisk, soya, sulfitt

Kalv indrefilet  
asparges, krema byggrynrisotto  
trøffelsaus  
Inneheld: mjølk, selleri, sulfitt

Osteanretning  
Inneheld: mjølk, kveite, hasselnøtt, sulfitt

Mascarpone Mousse  
sjokolade, kanel is  
Inneheld: mjølk, kveite, egg

Pris pr. person kr 795,-

## Meny 2

Lettrøykt ørret frå Jølster  
selleri og eple, granateple vinaigrette  
Inneheld: fisk, sulfitt

Handplukka kamskjel fra Hitra  
variasjon av Purre og Vårlauk  
estragonsmør  
Inneheld: blautdyr, selleri, sulfitt

Braiserte Svinekjaka  
honningtilsmakt jordskokk,  
mousseline-potet  
Inneheld: mjølk, selleri, sulfitt

Kraftkar  
søt chilimarmelade  
Inneheld: mjølk, kveite, hasselnøtt, sulfitt

Jordbær draum  
banan, sjokolade- og karamelltopping  
Inneheld: mjølk, egg, kveite  
Pris pr. person kr 835,-

## Meny 3

Tartar av Norsk Makrellstørje  
posjert egg, løyrom kaviar,  
trøffel Hollandaise saus  
Inneheld: Mjølk, Egg, Fisk, Sulfitt

Hummar med østersskum  
sildekaviar  
Inneheld: Mjølk, Fisk, Skaldyr, Blautdyr, Sulfitt

Reinsdyrfilet  
bakt selleri, Sommerkål og Hasselnøtter  
morellerconfit, raudvinsglace  
Inneheld: mjølk, soya, selleri, sulfitt

Osteanretning  
Inneheld: mjølk, kveite, hasselnøtt, sulfitt

Mørk sjokolade Brownie  
karamell og peanutsaus  
bringeber  
Inneheld: mjølk, egg, kveite, sulfitt

Pris pr. person Kr 920,-



## "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 1980,- pr person (5 rettar )

Surprise 2:

Kr 2450,- pr person (6 rettar)

Surprise 3:

Kr 2950,- pr person (7 rettar)

"Surprisepakkanne" 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 vinkelner 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.

