



Markus Vinkjellar

Haust – vinter 2019/2020

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 15,- per gjest
Følgekort :	kr 15,- 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

Konfitert sjøkreps
Skaldyrkrem og grønnsaker
(Inneheld: melk, skaldyr, selleri, sulfitt)
* * *

Breiflabb
Steikt andelever
Pasjonsfrukt
(Inneheld: fisk)
* * *

Filet av urfe med fettkappe
Bakr muskat gresskar og pastinakk
Steinsopp, portvinsaus
(Inneheld: melk, selleri, sulfitt)
* * *

Ost frå Tingvoll
Inneheld: Mjølkk, Sulfitt)
* * *

Sitrus og sjokolade
Appelsinsorbet, Crumble og coulis
(Inneheld: mjølk, egg, hvete,)

Pris pr. person
kr 840,-

Meny 2

Bakt hummar
Espuma kraftkar
(Inneheld: Melk, skaldyr)
* * *

Andelever steikt
Gresskar og rista kjerner
Parmesanost, Andeleversjy
(Inneheld: Melk, Selleri, Sulfitt)
* * *

Lammefilet med urteskorpe
Krydderbakte beter og persillerot
potettårn, timiansaus
(Inneheld: Melk, Selleri, Sulfitt)
* * *

Osteanretning
Frukt- og nøttebrød
(Inneheld: Mjølkk, Hasselnøtt, Hvete)
* * *

Karamell mousse
Bakt loen eple, iskrem med
Strynehonning
(Inneheld: Mjølkk, egg, hvete)
Pris pr. person
kr 910,-

Meny 3

Løyrom og syrlig ferskost
Fransk toast
(Inneheld: melk, hvete, egg, fisk, sulfitt)
* * *

Rypeconsommé
Ravioli fylt med grønnsaker og rype
(Inneheld: hvete, egg, selleri, sulfitt)
* * *

Håndplukka kamskjell frå Sotra
Gulrot kompott med ingefær
Marinert karse, saus på Rørosrømme
(Inneheld: melk, blautdyr, sulfitt)
* * *

Elg filet
Rosenkål, glasert pære, kastanjepuré
skogsopp frå Loen
Einebærsaus med Havtorn
(Inneheld: mjølk, selleri, kastanje, sulfitt)
* * *

Glasert Haukeliost
Raudbetkompott
(Inneheld: melk, sulfitt)
* * *

Tyttebærglasert Ostemousse
Krydderbunn og skogsbær
(Inneheld: mjølk, egg, hvete,)

Pris pr. person
Kr955,-



"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 2500,- pr person (6 rettar)

Surprise 3:

Kr 2950,- pr person (7 rettar)

"Surprisepakkaner" 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
hjá dykk eller gjestane dykkar.

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

