



Markus Vinkjellar

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

Gratinert norsk flatøsters
sylta grønne bær fra Loen
Inneheld: mjølk, blautdyr, sulfitt

Lettrøykt Andebryst fra Stange Gård
Langtidsbakte minisjampinjong
bruna smør emulsjon med ramslauk
Inneheld: melk, selleri

Kalv indrefilet
asparges og bakt brokkolistilk
Jordskokk, trøffelsaus
Inneheld: , melk, rug, kastanje, sulfitt

Osteanretning
Inneheld: mjølk, kveite, hasselnøtt, selleri, sulfitt

«Sweet dreams»
mousse av kvit sjokolade
Amaretto moreller (alkohol)
Inneheld: mjølk, hvete, egg, sulfitt

Pris pr. person kr 815,-

Meny 2

Steikt sjøkreps
Salturt, Chili og ingefær, Tahini Saus
Inneheld: soya, skaldyr, sulfitt, sesam

Breiflabbkjake
snøkrabbemousse
karse og crisp
Inneheld: melk, fisk, selleri, sulfitt, fisk

Langtidsbakt Kveite frå Glitne
Gulrot og tørka svarte oliven
perlebygg med ferskost
saus med Rørosrømme
Inneheld: Melk, Bygg, Fisk, Selleri, Sulfitt

Osteanretning
Inneheld: mjølk, kveite, hasselnøtt, sulfitt

Lakris, Karamell, Vanilje og Oliven
Inneheld: mjølk, egg, hvete
Pris pr. person kr 860,-

Meny 3

Kalvetartar
Østersskum og Sprø rug
Inneheld: melk, rug, blautdyr, sulfitt

Sukkersalta havabbor
lun artiskokksalat
sauce iode med plommetomat og
koriander
Inneheld: mjølk, selleri, sulfitt

Filet av Kje
Espuma av jordskokk, crisp jordskokk
og Fenalår, smørsteikt Portabello sopp
spinatpulver, fenalårconnsome
Inneheld: melk, selleri, sulfitt

Osteanretning
Inneheld: mjølk, kveite, hasselnøtt, sulfitt

Bringebær Ganache
Matcha te krem, sjokolade iskrem
Inneheld: mjølk, egg, hvete, sulfitt, hasselnøtt

Pris pr. person Kr 940,-



"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 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
hjá dykk eller gjestane dykkar.

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

