



Markus vinkjellar

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!

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.

Ekstra

Reservasjonskort kr 15 per gjest

Følgkort 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 frå Loen
(mjølk, blautdyr, sulfitt)

Lettrøykt andebryst frå Stange gård
Langtidsbakte minisjampinjong, bruna smør emulsjon med ramslauk
(mjølk, selleri)

Kalv indrefilet, asparges og bakt brokkolistilk, jordskokk, trøffelsaus
(mjølk, rug, kastanje, sulfitt)

Osteanretning
(mjølk, hvete, hasselnøtt, selleri, sulfitt)

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

Pris per person kr 815

Meny 2

Steikt sjøkreps, salturt, chili og ingefær, tahinisaus
(soya, skaldyr, sulfitt, sesam)

Breiflabbkjake, snøkrabbemousse, karse og crisp
(mjølk, fisk, selleri, sulfitt)

Langtidsbakt kveite frå Glitne, gulrot og tørka svarte oliven,
perlebygg med ferskost, saus med Rørosrømme
(mjølk, bygg, fisk, selleri, sulfitt)

Osteanretning
(mjølk, hvete, hasselnøtt, sulfitt)

Lakris, karamell, vanilje og oliven
(mjølk, egg, hvete)

Pris per person kr 860

Meny 3

Kalvetartar, østersskum og sprø rug
(mjølk, rug, blautdyr, sulfitt)

Sukkersalta havabbor, lun artiskokksalat,
sauce iode med plommetomat og koriander
(mjølk, selleri, sulfitt)

Filet av kje, espuma av jordskokk, crisp jordskokk og fenalår,
smørsteikt Portabellosopp, spinatpulver, fenalårconnsome
(mjølk, selleri, sulfitt)

Osteanretning
(mjølk, hvete, hasselnøtt, sulfitt)

Bringebær ganache, matcha-te krem, sjokoladeiskrem
(mjølk, egg, hvete, sulfitt, hasselnøtt)

Pris per person kr 940



«Surprisemeny»

Markus Vinkjellar

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

5 rettar kr 1980 pr. person

Surprise 2

6 rettar kr 2450 pr. person

Surprise 3

7 rettar kr 2950 pr. person

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

Vår kjøkkensjef fører dykk 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.