



Markus vinkjellar

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

Oppdekking med kvit festduk, serviettar, stearinlys og friske blomster, samt kaffi til desserten eller i etterkant av middagen er inkludert.

Reservasjonskort	kr 15 per gjest
Følgjekort	kr 15 per gjest
Spesielle blomsterdekorasjonar	på førespurnad
Toastmaster	på førespurnad

Buande gjestar som har middag inkludert i prisen får refundert kr 110. Hovudrett vert servert ein gong. Alle prisar inkluderer meirverdiavgift. Atterhald om prisendringar.

MENY 1

pris per person kr 925

Snøkrabbe

med chili og lime

(Inneheld: Mjøl, skaldyr, sulfitt)

Pannesteikt breiflabb

grønnskål og portobellosoopp,

karamellisert ølsaus med Strynehonning

(Inneheld: Mjøl, bygg, selleri, sulfitt)

Vårslakta reinsdyr fra Jotunheimen

skogsoppterte og glasert eple, bakt pastinakk,

raudvin einebærsaus

(Inneheld: Mjøl, egg, hvete, selleri, sulfitt)

Utval av norske ostar

heimelaga frukt- og nøttebrød

(Inneheld: Mjøl, hvete, sulfitt)

Sjokolade- og hasselnøttmousse

Noisettebotn og salt toffee

(Inneheld: Mjøl, egg, hvete, hasselnøtter)

MENY 3

pris per person kr 1005

Tartar av kalv frå Sunnfjord

heimelaga ferskostkrem, speka eggeplomme

(Inneheld: Mjøl, egg, hvete, soya, sulfitt)

Sjøkrepschale frå Nordfjord

fennikel og Kefirmarinert agurk

(Inneheld: Mjøl, skaldyr, sulfitt)

Ballotine av norsk gards-and og lever

trøffel, andehjerte glase

(Inneheld: Mjøl, egg, selleri, sulfitt)

Utval av norske ostar

heimelaga frukt- og nøttebrød

(Inneheld: Mjøl, hvete, sulfitt)

«Glase de Champignon de Pierre»

vaniljeiskrem med steinsopp

(Inneheld: Mjøl, egg, hvete)

MENY 2

pris per person kr 955

Kamskjell frå Sotra

Kalix løyrom

(Inneheld: Mjøl, fisk, skaldyr, sulfitt)

Lettrøkt Hardanger- eller Jølstra-ørret

svartlinsekrem og steikt morkel,

purrelaukskum med pepparrot

(Inneheld: Mjøl, fisk, selleri, sulfitt)

Kalv indrefilet frå Sunnfjord

grøn asparges og skorsonnerot, parmesan

og persillesteikt portobellosoopp, trøffelsaus

(Inneheld: Mjøl, selleri, sulfitt)

Utval av norske ostar

heimelaga frukt- og nøttebrød

(Inneheld: Mjøl, hvete, sulfitt)

Sitrusmousse

Crème brûlée kjerne, ingefær sable kjeks

(Inneheld: Mjøl, egg, hvete)



«Surprisemeny»

Markus Vinkjellar

Surprisemenyane består av ein servert meny med korresponderande vinar, amuse bouche og Minardise, samt aperitiff og kaffi. Kjøkkensjefen vil ta dykk med inn i ei lita gourmetverd og vinkelneren vil utfordre med spesialitetar frå dei beste vinhusa og årgangar - frå djupet i Alexandra sin vinkjellar.

Surprise 1

5 rettar kr 2100 per person

Surprise 2

6 rettar kr 2600 per person

Surprise 3

7 rettar kr 3100 per person

Ver venleg og meld frå ved eventuelle allergiar eller matintoleranse slik at vi kan gjere naudsynte tilpasningar. Ved spesielle ynskjer vedrørande mat eller vinar ber vi dykk om å ta kontakt i god tid på førehand.