



# 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.



# Smak av Nordfjord

## Tasting meny

Røykt kveitekrem og løyrom

Inneheld: melk, hvete, fisk, selleri, sulfitt

Tataki av reinsdyr

Inneheld: melk, egg, soya, sesam, sulfitt

Sjøkreps frå Nordfjord

Karamellisert fiskesaus med sukkertare

Inneheld: melk, fisk, skaldyr, selleri, sulfitt

Svin frå Langeset Gard

Kinn-øl, pastinakk-krem og gulbete

Inneheld: melk, bygg, selleri

Selleri og mørkel vegetar

Inneheld: havre, selleri, soya, sulfitt

Norsk makrellstørje

Raudkål, eple og kryddersaus

Inneheld: hvete, fisk, selleri, soya, sulfitt

Kvilerett: Mojito multesorbet

Gårdsand kotelett

Fylt med trøffel og norsk andelever, skogsopp og glasert pære,  
bakt persillerot, saus med plommer frå Rake

Inneheld: selleri, sulfitt

Osteanretning

Heimelaga frukt- og nøttebrød

Inneheld: melk, egg, hvete, hasselnøtt, valnøtt

Vaniljeiskrem med steinsopp

Rødbetsvamp, hasselnøtt noisettekrem

Inneheld: melk, egg, hvete, hasselnøtt

Sjokolademignardise

Inneheld: melk, egg, hvete, mandel, hasselnøtt

7 retters Tasting meny kr. 1390 • 6 retter Tasting meny kr. 1270  
Meny 5 retter kr. 1050 • Meny 4 retter kr. 980