



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

Heimespeka Norsk Gårdsand

Bringebær frå Rake

Inneheld: melk, egg, soya, sesam, sulfitt

Sjøkreps frå Nordfjord

Karamellisert fiskesaus med sukkertare

Inneheld: melk, fisk, skaldyr, selleri, sulfitt

Ungfe frå Sunnfjord

Hjerte og Pastinakk krem

Inneheld: melk, bygg, selleri

Soppravioli Vegatar

Inneheld: durumhvete, selleri, soya, sulfitt

Piggvar

Raudkål, Shitakesokk og spinat,
asiatisk tilsmakt Consommé av kylling

Inneheld: hvete, fisk, selleri, soya, sulfitt

Kvilerett: Mojito tinnvedsorbet

Vaktelkotelett med trøffel

andelever, lauk og morellkompott, kastanje og bakt brokkolistilk,
vaktelsaus med smør og portvin

Inneheld: melk, kastanje, selleri, sulfitt

Osteanretning

Heimelaga frukt- og nøttebrød

Inneheld: melk, egg, hvete, hasselnøtt, valnøtt

Blåbærganache

Snøfrisk og bær, karamellisert havre

Inneheld: melk, egg, havre

Sjokolademignardise

Inneheld: melk, egg, hvete, mandel, hasselnøtt

7 retters Tasting meny kr. 1500 • 6 retter Tasting meny kr. 1350
Meny 5 retter kr. 1200 • Meny 4 retter kr. 1050