



Meny 1

3-, 4- eller 5-retter:

Asparges (Forrett 1)

Hvit og grønn asparges med
hollandaise og spekeskinke

Inneholder: melk, sulfitt

Ørret (Forrett 2)

Sukkersaltet ørret, pepperrotfløte med dill,
svartkål og beter

Inneholder: sulfitt, fisk, hvete

Kalv Ytrefilet (Hovedrett)

Pastinakkpure, bakt pastinakk med miso,
aspargesbønner og peppersaus

Inneholder: melk, sulfitt, soya

Camembertmousse (Ost)

kirsebærkompott

Inneholder: melk, egg, hvete, rug

Melkesjokolade ganache (Dessert)

bringebærmousse og vaniljeis

Inneholder: melk, egg

Emilies ELD 3-retter 640,- Drikkepakke 495,- / 695,-

Emilies ELD 4-retter 750,- Drikkepakke 595,- / 795,-

Emilies ELD 5-retter 870,- Drikkepakke 695,- / 895,-

Meny 2:

Sellerirot

Bakt og syltet sellerirot, crispy grønnkål,
og brunet smør majones

Inneholder: sulfitt, melk, selleri, egg

Piggvar

Blåskjellsaus med safran, pastinakk i variasjon med miso og
aspargesbønner

Inneholder: fisk, sulfitt, melk, bløtdyr, selleri

Vanilje is

2 kuler vaniljeis med rørte bær og sjokoladejord

Inneholder: melk, egg

799,- per person

Meny 3:

Kamskjell

to kamskjell med ertepuré og gule beter

Inneholder: melk, sulfitt, bløtdyr

Indrefilet

180gr. grillet indrefilet av storfe
brokkolini, portobellosopp, bearnaise, rødvinssaus og hvitløkspuré

Inneholder: sulfitt, melk

Gâteau Marcel

2 lags sjokoladecake, variasjon på jordbær,
vaniljeis og sjokoladekjeks

Inneholder: melk, egg

862,- per person

Info:

For grupper på 8 personer eller mer, eller for bookinger i våre selskapslokaler, så krever vi forhåndsbestilling på **én lik meny** for hele selskapet, og da minimum en 3-retters meny.

Vi tar alltid hensyn til eventuelle allergier eller andre spesielle behov.