**3-retters menyalternativ**

**Alt 1.**

Kremet blomkålsuppe med sprøstekt bacon og nystekt brød

\* \* \*

Helstekt svinefilet med mangochutney, fløtesaus og honning glaserte rotgrønnsaker. Serveres med ovnsbakte poteter

\* \* \*

Bringebærmoussekake med sjokoladebunn, serveres med bærcoulis

Kr. 475,-/pers

**Alt 2.**

Fjellørret røykt i eget røkeri med grønn te og lime, serveres på salatseng med sitronrømme og flatbrød

\* \* \*

Helstekt oksefilet med rødvinsaus, gulrotpuré, sesongens grønnsaker og

fløtegratinerte poteter.

\* \* \*

Husets Panna Cotta med frisk skogsbærsorbet

Kr. 525,-/pers

**Alt 3.**

Gravet Hartevassørret med sennepsaus, ruccola og hjemmebakt surdeigsbrød

\* \* \*

Langtidsstekt kalv flatbiff med rotgrønnsaker, peppersaus og fondantpotet

\* \* \*

Husets sitronmoussekake med bringebærsorbet

Kr. 535,-/pers

**Alt 4.**

Chili og hvitløksmarinert scampi med frisk salat, og pisket rømme.

Serveres med nystekt brød.

\* \* \*

Rosastekt Hjorteplomme med kremet sopp, ovnsbakte rotgrønnsaker,

portvinsjy og urtebakte poteter

\* \* \*

Hjemmelaget mokkais med marinerte bær

Kr. 575,-/pers