

Selskapsmeny

Forrettar

Laksemousse

Servert med kvitvinsgelé på salatseng med rista toast
Lokalprodusert røykelaks frå Sognefjord Naturkjøken

Kr. 85,-

Marinerte scampi på grillspyd

Servert med ruccolasalat, honning- og chilisalsa,
rista toast

Kr 115,-

Gravlaks med sennepssaus

Lokalprodusert laks frå Lærdalsmat
Servert med salat og kvitløksrista toast

Kr. 89,-,-

Røykelaks og eggerøre

Lokalprodusert røykelaks frå Sognefjord Naturkjøken
Servert med salat, vinegrette med pesto, toast

Kr. 95,-

Villfuglpatè

Paté av rypebryst med buljonggelé
Servert på salatseng med rista toast

Kr. 125,-

Cantaloupemelon og Spekeskinke

Lokalprodusert spekeskinke frå Haugen Gardsmat i Flåm

Kr. 79,-

Fjordsuppe

Fisk og skaldyrssuppe servert med urtebrød og smør
Kokt på kreps og fisk levert av lokale fiskarar

Kr. 99,-

Krema Skogsoppsuppe

Brød og smør

Kr. 69,-

Krema Blomkålsuppe

Brød og smør

Kr. 65,-

Krema Aspargessuppe

Brød og smør

Kr. 65,-

Selskapsmeny

Hovedrettar

Marinert Ytrefilet av Lam

Sherrysaus, råsteikte potetbåtar med rosmarin
Blomkålpuré, rista champignon og dampa broccoli

Kr. 275.-

Heilsteikt Ytrefilet av Reinsdyr

Viltsaus, fløytegratinerte poteter, rista champignon,
blomkål og rosenkål

Kr. 325.-

Hjortesteik

Viltsaus, rosenkål, blomkål og ristet sopp
Fløytegratinerte poteter
Lokalprodusert hjortekjøtt

Kr. 279.-

Medaljongar av Svin Indrefilet

Portvinssaus, soppstuing,
Ovnsbakt tomat med urter og kvitløk, sukkererter
Råsteikte poteter

Kr. 245.-

Heilstekt Ytrefilet av Storfe

Rødvinnsskysaus, rista champignon, dampa grønsaker
Fløytegratinerte poteter

Kr. 259.-

Marinert Kalkunbryst

Skysaus tilsmakt med appelsin, waldorfsalat
Råsteikte potetbåtar, dampa grønsaker

Kr. 235.-

Kalvesteik

Rosèpeparsaus, apargesbønner, blomkål
Honningglaserte gulrøter
Kokte poteter

Kr 229.-

Ovnsbakt Laksefilet

Dill- og skaldyrsaus, gulrøter, smørdampa asparges
Kokte poteter

Kr. 210.-

Hjortegryte

Kokt ris og dampa grønsaker
Lokalprodusert hjortekjøtt

Kr 189,-

Fiskesympfoni à la Sognefjorden

Laksefilet, Steinbitfilet, Fjordkreps, kamskjell
Skaldyrsaus, rotgrønnsaker
Mandelpoteter

Kr 395,-

Selskapsmeny

Dessertar

Crème Brulée Servert med bringebærsorbet, vispa krem og friske bær	Kr. 89,-
Panna Cotta Servert med lun bringebær- og eplesaus	Kr. 85,-
Sitrusfromage Pasjonsfruktcoulis og vispa krem	Kr. 65,-
Sjokolademousse Marinert sitrussalat og wienerkrem	Kr. 69,-
Karamellpudding Wienerkrem, pasjonsfrukt- og bringebærcoulis Dekorert med friske bær og frukt	Kr. 75,-
Frisk Fruksalat Vaniljekrem	Kr. 69,-
Multer Servert med lun eggekrem	Kr. 89,-
Vaniljeis med varm Sjokoladesaus	Kr. 59,-
Vaniljeis med varme Bjørnebær	Kr. 59,-
I sesongen, når råvarene er tilgjengelege:	
Jordbær Romanof	Kr. 79,-
Friske Bringebær i Sabayonnesaus	Kr. 75,-