

Kjøkkensjef Thomas Lundemo anbefaler følgende fire retters meny:



Alternativ 1:

Tartar av husets appelsinspeket laks, friske, sprø salater og rømme med urtesaus

*

Kremet hummersuppe

*

Helstekt hjortefilet, tyttbærtrukket pære, viltkremsaus, friske grønnsaker

*

Akkerhaugens epleisparfait med kanelmarinerte jordbær

Alternativ 2:

Carpaccio av steinbit og laks med sprø salat

*

Grønn asparges med kremet champignon

*

Helstekt kalvefilet, estrangonkremsaus med rosepepper, friske grønnsaker, sherrytomat

*

Whiskymarinerte, norske multer med hjemmelaget vaniljeisparfait

Alternativ 3:

Tartar av husets øl- og akevittgravet Zander

*

Lett kyllingconsommé med urtetimballer

*

Helstekt ytrefilet av okse, marinert i chili og hvitløk, urtehollandaise, friske grønnsaker

*

Frisk, hjemmelaget limeisparfait med drenkede kirsebær

Alternativ 4:

Rømmemousse med lettrøkt laks, eplecidarsaus

*

Hvitvinsdampet steinbitfilet på grønnsaksrisotto

*

Urtemarinert medaljong av hjort, viltkremsaus, tyttbærtrukket pære, friske grønnsaker

*

Marmorert sjokolademousse med marinerte jordbær

Etter måltidet serveres mokka.

Det er for øvrig anledning til å bytte om på rettene i disse fire alternativene.