

FORRETTER

Scampi

m/kremet pasta og red currysaus
125,-

Tomat og Mozarella

99,-

Honningglasert andebryst

m/bakt eple og rødvinssaus
139,-

Hjemmelaget varmrøkt laks

m/sennepsdressing
99,-

Kjøbmandsgaarden`s fiskesuppe

99,-

HOVEDRETTER – FISK OG FUGL

Kremet braissert steinbitt

m/gresskarpuré og spinatsaus
275,-

Dampet laks

m/agurksalat og sandefjordsmør
249,-

Fasanfilet

m/pasjonsaus og friske grønnsaker
289,-

Andebryst

*m/Honning7appelsin-saus, rødløkskompott
og bakt eple*
319,-

HOVEDRETTER – KJØTT

Grillet lammefilet

m/urtesaus og ratatouille
275,-

Hjortefilet

*m/tyttebærsaus, sopp og friske
grønnsaker*
319,-

Helstekt oksefilet Provencale

m/rødvinsaus og stekte grønnsaker
289,-

Baconsurret svinefilet

m/soppsaus og friske grønnsaker
245,-

Reinsdyrsteik

m/fløtesaus, sopp og rosenkål
275,-

Grillet kalvefilet

m/foie gras og spinat
339,-

KJØKKENSJEFENS ANBEFALING

Scampi

-

Okse Provencale

-

Crème Brulée

499,-

DESSERTER

Tiramisu
m/friske bær
89,-

Panna cotta
m/bærcoulis
85,-

Karamellpudding
m/prinsessekrem
79,-

Sjokolade fondant
m/bærcoulis og vaniljeis
105,-

Creme Brulee
m/vaniljeis og friske bær
98,-



ETTER DESSERTEN...

Kaffe og te på bordet eller buffét
25,-

Buffét til medbrakte kaker
49,-

Fruktfat
39,-

Selskapsmeny