

MENY *À la carte*

SOMMER | HØST 2022

Forrett

BIFF CARPACCIO 225,-

parmesan med urter, røkt selleriremoulade, hasselnøtter og løpstikke chimichurri
(melk, nøtter, sennep, selleri, fisk, sulfitt, egg)

HJEMMERØKT LAKS 225,-

agurksalat, brønnkarsempajones og ørretrogn
(fisk, gluten, sennep, egg)

GRILLET HJERTESALAT 225,-

anjøs-rømmedressing, Tronfjell spekeskine og sitroncrumble

**Veganskt alternativ: BBQ pulled pork med vegan aioli og sitroncrumble*
(melk, gluten, fisk, nøtter)

Hovedrett

SMØRBAKT TORSKEFILET 335,-

kremet sitronsau, blomkål, stangselleri, nduja og kokte poteter
(fisk, melk, sulfitt, selleri)

FERSK PAPPARDELLE PASTA 249,-

med pesto og Valdresost, soltørkede cherrytomater og marconamandler

(+ scampi = 89,-)

**Kan gjøres vegansk*
(gluten, melk, nøtter, egg, skaldyr)

HJORT YTREFILET 355,-

tyttebærcoulis, knust potet, bakt pastinakk og einebærsaus
(selleri, sulfitt)

Dessert

SQUASH BROWNIE 179,-

salt karamellsaus, pistasjis
(gluten, egg, melk, nøtter)

EPLER OG MULTECRUMBLE 179,-

havregranola, vaniljeis
**Veganskt alternativ med blodapelsin sorbet*
(melk, egg)

GULROTKAKE 179,-

hvit sjokolademousse, pasjonsfruktsoulis, kumquat
(melk, egg, gluten, nøtter)

Bøkeskogen kr. 795,-

STEKT KAMSKJELL 235,-

gresskarpuré, tangchips, XO-saus
(skaldyr, bløtdyr)

LAMMECARRÉ 385,-

bakt parmesan polenta, lila gulrot, romescosaus
(selleri, sulfitt, melk, nøtter)

KARAMELLISERT VALRHONA

SJOKOLADEKREM 179,-

karamellisert popcorn, syltet plomme
(melk, egg)

Vi tilbyr wine-pairing til alle våres retter. Spør din servitør

(Ved mat inkludert i oppholdet, kan du oppgradere til Bøkeskogen-meny for kr.215,- pr. person)