



SELSKAPSMENY 2024

Forretter

Hjemmelaget gulrot og appelsinsuppe med urteolje

Ovnsbakt ørret med ertekrem og sesongens salat

Granavoldens speketallerken med 2 typer spekemat,
lokal ost, melon, aioli og dagens brød

Røkelaksmousse servert med marinert salat,
ramsløkaioli, lakserogn og dagens brød



Hovedretter

Ovnsbakt ørret med sesongens grønnsaker,
ovnsbakte poteter og kremet spinat

Marinert lammefilet med sesongens grønnsaker,
fløtepoteter og rosmarinsjy

Urtemarinert okse indrefilet med sesongens
grønnsaker, konglepoteter og rødvinssaus

Bacon surret svinefilet med dagens grønnsaker,
ovnsbakte poteter og kremet soppsaus



Desserter

Husets ostekake i glass med marinerte bær

Sjokolademousse med pistasjekake og passionsfruktcouli

Passionsfrukt mousse med browne og bringebærcouli

