

VINTERMENY 2016-17



Foto: Per Breiehagen_thechristmaswish.net

Vintermenyen vår er laget slik at dere selv kan plukke ut ønskede retter og sette dem sammen til en meny som passer dere med hensyn til smak og prisklasse. Menyen er forberedt med utgangspunkt i råvarene vi finner i vinterhalvåret.

Skulle det for øvrig være spesielle ønsker utenom den oppsatte meny, så ring gjerne restaurantsjefen for å diskutere frem et alternativt opplegg. Vi er stolte av å si at det er få ting vi ikke kan få til.

Om det er en 5- eller 3- retters fornøyelse så forventer vi å levere til den samme høye standarden og kvaliteten vi er kjent for. Vi ber om at hele selskapet velger samme meny og er under den oppfatning at barn deltar med smil om munn i den voksne smaksverdenen til mindre porsjoner. Om det foretrekkes så kan vi også tilby noe mer skreddersydd for de små.

Vennligst ta kontakt for mer informasjon og hjertelig velkommen til matopplevelser på tunet. Sammen skaper vi den gode stemningen.

«Snøbyger danset og virvlet rundt beina som huskatter.
Det var magisk, denne snøkule-verden.»
Sarah Addison Allen; [The Sugar Queen](#)



BJØRNEFJORDEN

Gjestetun

FORRETTER

Honning og limebakt gulbete
Servert med rødbetepuré,
Chêvre krem og spekeskinke chips

Inneholder: melk

*

Søtpotetsuppe
Med sprøstekt chorizho

Urteolje

Inneholder: melk

*

Tunets egen varmrøykt laks
Servert på sprø toast
Med en liten salat og sennepsdressing

Inneholder: hvete

*

Lettsaltet skiver av kalkunbryst
Med portvinsmarinerte valnøtter,
Appelsinsaus og en liten salat
Inneholder: melk, nøtter & svoveldioksid / sulfitt

HOVEDRETTER

Ovnsstekt kveite
Servert på potetkrem
Med pannestekte romantiske tomater
Urtebakt sjøkreps og skaldyrsaus

Inneholder: skalldyr, melk & selleri

*

Langtidsbakt ytrefilet av vill lam
Med potet- og sellerirotkrem
Gulrotstaver, karamellisert sjalottløk,

Kremet ølsaus med enebær
og tyttbærryss

Inneholder: melk, selleri &

sulfitt / svoveldioksid

*

Langtidstekt hjortefilet med
kremet soppstuing og smør bakt jordskokk,
forestierpoteter og
krydret plommesaus

Inneholder: melk, egg

& svoveldioksid / sulfitt

*

Reinsdyrfilet med rødbetepuré,
Vaniljeglaserte rotgrønnsaker
Røstipotet med timian og
Kremet viltsaus tilsmakt
whisky og geitost

Inneholder: melk & svoveldioksid / sulfitt

DESSERT

Tunets bondetøser
I hvit sjokoladekopp
Servert med eplechips, kanelcrumble og toffeeskum

Inneholder: melk, hvete & spor av nøtter

*

Ostebrownies
Servert med mangosorbet,
Chantillykrem og peanøttkrokan
Friske bringebær og bærsaus

Inneholder: hvete, melk & nøtter

*

Sitronkrem dessert
Med konjakkmarinerte bær
Inneholder: egg, melk & svoveldioksid / sulfitt

*

Mørk sjokolademousse
Med mascarpone- og Baileyskrem
Inneholder: melk & egg, kan inneholde spor av nøtter

3 – retters meny: 595,- \ 4 – retters meny: Kr. 695,- \ 5 – retters meny: Kr. 775,-
Vinpakker fra Kr. 320,- per person (1 x forretter, 2 x hovedrett, 1 x dessert)
For eget lokale se vår [selskapspakke](#).