

Meny

Markveien Mat & Vinhus / Dr. Kneipp's vinbar

Forretter / Småretter

Fisk- og skalldyrssuppe

Rotgrønnsaker og tomater kjøres til puré med god kraft kokt på fisk og Skalldyrbein som en bouillabaisse. Suppa toppes med Rouille, sprø gulrøtter og sjømat etter tilgang.

Kr192,-

Fish and shellfish soup with tomato and Rouille.

Allergener: Skalldyr, fisk, bløtdyr, egg

Klippfisk

Klippfisk og potetpuré blir som kjent brandade og vi har smakt den til med litt hvitløk og sitron før den paneres og friteres. Krokotten anrettes med puré på grønne erter, fennikel- og stangsellericrudité og nøttesmør med rødvinsekaramell.

Kr 184,-

Clippfish croquette with pea puré and fennel crudité.

Allergener: fisk, melk, egg, gluten, selleri

Hønserrillette

Høns kokes møre med rotgrønnsaker før kjøttet plukkes av beina og smakes til med friske urter, god hønsebuljong og legges i press. Rilletten serveres med sylta rødløk, små agurker, solbærgelé og rista brioche. Sennepsaus

Kr 176,-

Hen Rillettes with pickled cucumber, black currant and mustard sauce.

Allergener melk: sennep,

Rødbettartar

Saltbakte rødbeter blandes med sjalottløk og noen dråper olivenolje, sitron og revet pepperrot. Til tartaren server vi sylta gulbeter og polkabeter.

Eggeplommen som rives over er gravet og lettrøkt. Majones tilsmakt estragon. Sprø rugsmuler og valnøtter strøs over.

Kr 148,-

Beetroot tartar with pickled yellow beetroots, cured egg yolk and terragon mayonnaise.

Allergener: sennep, egg, gluten, nøtter

Dagens meny / Today's menu

Hver dag kommer vi over spesielt gode råvarer. Med utgangspunkt i disse råvarene komponerer vi dagens meny, du kan velge mellom 3, 4 eller 5 retter.

Se tavle for dagens anbefalinger.

3 retter kr 535,-

4 retter kr 615,-

5 retter kr 695,-

Dagens forrett kr 175,-

Dagens kjøtt/fisk kr 295,-

Dagens dessert kr 115,-

Spekemat fra Edizioni Riccardo Franchi

Utvalg av pølser og skinke med kapers, oliven, artiskokker og aioli liten kr 226,- / stor kr 286,-

Allergener: egg, sennep, melk, sulfitter

Bresaola Punta d'Anca IGP og Parmigiano Reggiano D.O.P kr 218,-

Allergener: melk

Serranoskinke, manchego og friterte Marconamandler

kr 196,-

Allergener: melk,

Hovedretter

Skrei

Det er tid for et av årets kulinariske høydepunkt: skrei fra Lofoten.

Vi skinnsteker fine filetstykker av skreiryggen som serveres med sautert

svartkål og bakt blomkål. Potetmos av Tylldalsmandel og smørsaus med urteolje. Kr 324,-

Cod with cauliflower and mashed potatoes. Butter sauce with herb oil.

Allergener: fisk, melk, selleri, sulfitter

Entrecôte

Stekt entrecôte med confitert purreløk, bakt jordskokk og spinat.

Rødvinsaus og urtesmør.

Kr 326,-

Rib eye steak with leek onion and baked Jerusalem artichoke. Red wine sauce.

Allergener: melk, selleri, sulfitter

Svinekjaker

Langtidskokte kjaker av svin med bakte rotgrønnsaker, fritert selleri og

potetmos av Tylldalsmandel. Sjysaus tilsmakt eple.

Kr 288,-

Pork cheeks with potato puré, baked root vegetables and apple sauce.

Allergener: melk, selleri, sulfitter

Andeconfit

Lettsalta andelår fra Holte gård serveres med sylta gresskar, gresskarpuré

og puylinser. Andesjy med løpestikke.

Kr 316,-

Duck leg confit with pickled pumpkin, Puy lentils and lovage sauce.

Allergener: melk, sulfitter.

Dessert

Konfektkake

Når utgangspunktet er mørk sjokolade med høy kakaoprosent, egg og smør,

kan en ikke unngå å ende opp med en mørk og smakfull kake. Kaken

serveres med rista salte mandler, kirsebær og mandelis.

Kr 138,-

Chocolate cake with almonds and cherries

Allergener: melk, egg, nøtter, mandel

Crème Brûlée

Fransk klassiker tilsmakt vanilje. Mangosalat og sorbet

Kr 132,-

Crème Brûlée with sorbet

Allergener: melk, egg,

Ostekake

Bakt ostekake servert med bringebærsaus. Husets absolutte klassiker!

Kr 126,-

Baked cheese cake with raspberry sauce.

Allergener: melk, egg, hvete

Ost

Utvalgte oster fra Mons Fromager Affineur (30 gr pr.stk)

Serveres med litt søtt tilbehør og knekkebrød.

1 ost kr 65,- / 3 oster kr 175,- / 6 oster kr 275,-

Selection of ripe Cheese

Allergener: melk, rug, hvete

SMÅTT OG GODT

Marinerte oliven, sorte og grønne fra Villa Faraldi og Napoli kr 52,-

Artiskokker, marinert med god olivenolje og urter kr 64,-

Marconamandler, fritert i olivenolje og salta kr 46,-