

# Meny

## Markveien Mat & Vinhus / Dr. Kneipp's vinbar

### Forretter / Småretter

#### Rødbet

Saltbakte rødbeter kvernes grovt og tilsmakt hyllebærdressing med litt aksiehonning . Serveres med sylta gulbeter og en mild geitostkrem. Rugchips, shisokarse og rista valnøtter.

Kr 185,-

**Beetroot tartar whit pickled yellow beets and goat cheese cream.**

Allergener: melk, gluten, hvete

#### Strandkrabbesuppe

Kraft kokt på strandkrabber kremes og serveres med krabbepoller, fennikel og purée på grønne erter. Safranmajones.

Kr 242,-

**Green Shore Crab soup with crab, pea purée and saffron mayonnaise.**

Allergener: skalldyr, fisk, melk, selleri, egg, sennep

#### Tartar av elg

Grovkvernet elgkjøtt serveres med marinerte tyttebær og syltede perleløk. Enebærgravet eggeplomme, ristet bokhvete, ramsløkmajones og Høvding Sverre XO fra Orkdal Ysteri.

Kr 246,-

**Elk tartare with lingonberries, juniper cured yolk and Ramsons mayonnaise .**

Allergener: egg, melk, sennep,

#### Risotto

Carnaroliris fra Maremma med sesongens sopp.

Kr 188,-

**Risotto with mushrooms.**

Allergener: melk,

### 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/courses kr 685,-**

**Dagens forrett kr 215,-**

**Today's starter**

**4 retter/courses kr 765,-**

**Dagens kjøtt/fisk kr 365,-**

**Today's meat/fish**

**5 retter/courses kr 865,-**

**Dagens dessert kr 155,-**

**Today's dessert**

### Spekemat fra Edizioni Riccardo Franchi

**Utvalg av pølser og skinke med kapers, oliven,**

**artiskokker og aioli**

**liten kr 295,- / stor kr 365,-**

Allergener: egg, sennep, melk, sulfitter

**Serranoskinke, Manchego og friterte Valenciamandler kr 277,-**

Allergener: Melk, Mandler

## **Hovedretter**

### **Kveite**

Stekte filetstykker av villkveite serveres med stekt blomkål og gresskarpuré.

Rista gresskarkjerner. Krema fiskesaus tilsmakt eple.

Kr 438,-

**Halibut with cauliflower, pumpkin purée and apple sauce.**

Allergener: fisk, melk, sulfitter

### **Entrecôte**

Stekt entrecôte serveres med karamellisert løk og løkpuré og brokkolini.

Kryddersmør med estragon og rødvinssaus.

Kr 456,-

**Ribeye steak with onion purée, broccolini and red wine sauce.**

Allergener: melk, selleri, sulfitter

### **Andeconfit**

Lettsalta andelår fra Holte gård serveres med puy linser med ternede rotgrønnsaker og bacon. Syltet rød spisskål og andesjy tilsmakt timian.

Kr 382,-

**Confit of duck leg with puy lentils, root vegetables and thyme sauce.**

Allergener: melk, selleri, sulfitter.

### **Hjort**

Skiver av helstekt hjortemørbrad serveres med confitert selleri og puré.

Savoykålen er smørstekt. Sausen tilsmakt grønn pepper.

Kr 445,-

**Deer tenderloin with celery confit and purée, Savoy cabbage and green pepper sauce.**

Allergener: melk, selleri, sulfitter

## **Dessert**

### **Sjokolade Nemesis**

Dette høyt adelige fløyelsbløte bakverket laget på mørk sjokolade er dampet

i ovn. Til sjokoladekaken server vi krydderbakte plommer, solbærgele og sorbet. Kr 164,-

**Chocolate cake "Nemesis" with backed plums, black current gel and sorbet.**

Allergener: melk, egg,

### **Epleterte**

Klassisk fransk epleterte «Tart tatin» med sprø butterdeigssbunn Til den lune terten får du vaniljeis, havre crumble og salt karamellsaus kokt med eple.

Kr 158,-

**Apple tart with vanilla ice cream and salty caramel.**

Allergener: melk, egg, gluten, nøtter,

### **Ostekake**

Bakt ostekake servert med bær og bringebærsaus. Husets absolutte klassiker!

Kr 152,-

**Baked cheesecake with berries and raspberry sauce.**

Allergener: melk, egg og hvetegluten

### **Ost**

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

Serveres med litt søtt tilbehør og knekkebrød.

1 ost kr 80,- / 3 oster kr 210,- / 6 oster kr 345,-

**Selection of ripe Cheeses.**

Allergener: melk, gluten, rug, hvete

## **SMÅTT OG GODT**

**Marinerte oliven**, sorte og grønne fra Villa Faraldi og Napoli kr 75,-

**Artiskokker**, marinert med god olivenolje og urter kr 68,-

**Valenciamandler**, fritert i olivenolje og salta kr 76,-