Meny

Markveien Mat & Vinhus / Dr. Kneipp's vinbar

Forretter / Småretter

Haneskjell
Rensede, milde haneskjell er en delikatesse fra Bjørnøya råmarineres noen minutter i tigermelk som til ceviche med lime, koriander, rødløk og aji amarillo. Serveres med granateple, rødløk, søtpotetpuré og fritert søtpotet *Kr 234,-*
Ceviche with Icleandic scallops. Sweet potato pureé.
Allergener: bløtdyr, fisk, selleri

Gratinerte sjøkreps
Når havet er på sitt kaldeste og kvaliteten på sitt beste, er denne gamle klassikeren på menyen igjen. Sjøkrepsene fra Frøya deles og gratineres rikelig med smør, tilsmakt hvitløk, sitron og dill.
Gratinated langoustine with lemon, dill and garlic. *Kr 315,-*
Allergener: Skalldyr, melk

Kalveterrine
Kjøtt fra høyrygg og bryst kvernes grovt og vendes inn med lettsalta kalvetunge og plukket kjøtt fra haler. Farsen smakes til med steinsopp og pistasjenøtter før den bakes forsiktig. Terrinen serveres med ristet brioche, sylta rødløk, cornichons og portvinsirup. *Kr 224,-*
Veal terrine with toasted brioche, pistachios, pickled onion and port wine syrup.
Allergener: Melk, egg, gluten, sulfitt, pistasjnøtter

Asparges
Hvit tysk asparges trekkes forsiktig og serveres med 64 graders unghøneegg fra Holte gård, aspargesskum, spekecrumble og spirer. *Kr 258,-*
Withe asparagus with egg, crumble of cured meat, and asparagus foam.
Allergener: melk, egg,

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 695,-	***4 retter/courses kr 775,-***	***5 retter/courses kr 875,-***
Dagens forrett kr 215,-	***Dagens kjøtt/fisk kr 375,-***	***Dagens dessert kr 155,-***
Today's starter	***Today's meat/fish***	***Today's dessert***

Spekemat ***fra Edizioni Riccardo Franchi***

Utvalg av pølser og skinke med kapers, oliven, artiskokker og aioli ***liten kr 295,- / stor kr 375,-***
Allergener: egg, sennep, melk, sulfitter

Serranoskinke, Manchego og friterte Valenciamandler kr 287,-
Allergener: Melk,Mandler

Hovedretter

Kveite
Med kritthvitt kjøtt og smak av storhavet. Filetstykker stekes og serveres med fregola fra Sardinia med tomat, sorte oliven, sukkererter og vårløk. Kveitestykket toppes med crudité og pesto *Kr 438,-*
Halibut with fregola, sugar snaps and spring onions. Pesto
Allergener: fisk, melk, gluten, hvete, seller, nøtter,

Entrecôte
Juvelen blant kjøttstykker – entrecôte. Serveres med sylta rød perleløk og aspargesbønner. Klassisk rødvinssaus med grønn pepper. *Kr 446,-*
Rib eye steak with green beans and pickled red onion. Green pepper sauce
Allergener: melk, selleri, sulfitter

Andeconfit
Andelår fra Holte gård er noe helt spesielt, med oppvekst og omsorg i hvert fiber. Det confitert andelåret serverer med selleripuré, stekt squash og purre. Andesjyen er tilsmakt bringebær. *Kr 394,-*
Confit of duck leg with celery puré and squash. Raspberry sauce.
Allergener: melk, selleri, sulfitter.

Kalv
Stykker av kalv høyrygg braiseres over natta med hvitløk og salvie. Høyryggen serveres med mos av Tylldalsmandel, smørstekte vårrøtter og grønn asparges. Kalvesjyen er tilsmakt estragon. *Kr 388,-*
Veal chuck roll with spring vegetables, potato purée and tarragon sauce.
Allergener: melk, selleri, sulfitter

Dessert

Appelsinterte
Sprøstekt mørdeigsbunn fylles med frisk og smøraktig appelsinkrem som bakes forsiktig i ovn. Serveres med marengs, marinert appelsin, appelsingelé og syrlig rømmeis. *Kr 156,-*
Orange tart with orange broken gel and sour cream icecream.
Allergener: melk, egg, gluten,.

Sjokolade
Luftig sjokoladebunn med valnøtter serveres med kraftig mørk sjokoladeis med høy kakoprosent, krydderbakt rabarbra og rabarbra crudite *Kr 168,-*
Fluffy chocolate cake with chocolate ice cream and backed rubarb.
Allergener: melk, egg, vallnøtter

Ostekake
Bakt ostekake servert med bær og bringebærsaus. Husets absolutte klassiker! *Kr 162,-*
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 215,- / 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 78,-*
Valenciamandler, *fritert i olivenolje og salta kr 76,-*