

# PREPPERIET A LA CARTE



## PREPPING

### Vinter Salat

Salat med appelsin, ristede mandler, parmesanchips og granateple vinaigrette

(Sulfitt, Melk, Sennep, Mandler)

185,-

### Rødbetgravet Laks

Servert med piklede grønnsaker, wasabimousse og oliveolje grissini

(Fisk, Sulfitt, Sennep, Hvete)

195,-

## HOVEDTRASSEEN

### Breiflabb *eller* Kveite

Servert på en seng av linsrisotto, polenta og sitron beurrablanc

(Fisk, Sulfitt, Melk)

425,-

### Lammeskank *eller* Okseindrefilet

Pastinakkpuré, duchesspotet og rødvinssjy

(Sulfitt, Egg, Melk, Selleri)

445,-

### Kikerteragout

Vegansk kikerteragout med tomat couscous

(Selleri)

245,-

## AFTERSKI

### Eple Trifle

Yoghurt- vaniljemousse med eplepuré, karamellisert eple, mazipan og marengs

(Melk, Sulfitt, Egg, Mandler)

185,-

---

### Ostefjøl

Husets oster med fikenmarmelade og kjeks

(Melk, Hvete, Sulfitt)

245,-