

Meny

Forretter

Moskusakevittgravet Lammehjerte.

Serveres med tyttebærrømme, ruccola og Mosbøen flatbrød
(Laktose, Gluten)

...

Varmrøkt Røye Fra Jotunheimen.

Serveres med grønnsalat, rødløk, uhøvla fetaost fra Grindal.
(Laktose)

...

Vår fiskesuppe.

Laksefilet, Seifilet og Torskfilet.
(Laktose)

Hovedretter

Helstekt Limousin Mørbrad fra Drivdalen i Oppdal.

Serveres med rotgrønnsaker, blomkål og selleripurrê,
soppsaus og ovnsbakte Oppdalsmandeliten
(Laktose, Selleri)

...

Ovnsbakt Kveite.

Serveres med rotgrønnsaker, persillesmør og
potetmos av Oppdalsmandelpotet.
(Laktose)

...

Lammebiff av Oppdalslam.

Langtidsstekt lammebiff med saltbakt Oppdalsmandel, asparges surret med Oppdalskinke ,
rotgrønnsaker, råblåsaus.
(Laktose)

Dessert

Sjokoladefondant med Blåbærsorbet fra Galåvolden Gård.

(Gluten)

...

Oste-tallerken.

Utvalgte oster fra Grindal Ysteri, Orkdal Ysteri og Tingvollst.

(Laktose, Gluten)

...

Multepannecotta med Crumble.

(Laktose, Gluten)

...

2-retter/course kr 495,-

3-retter/course kr 525,-

4-retter/course kr 585,-

5-retter/course kr 665,-

6-retter/course kr 740,-

Prisene forutsetter at alle velger det samme.

(Minimum 10 personer)

