

Nyttårsaften 2021

NO

VINMENY: NOK 799,-

Kongekrabbe

Smørloff, hjemmelaget sitronmajones
Allergener: SK, M, G (hvete), E, SE

Med kongekrabbe fra den lille bygda Bugøynes i Finnmark lager vi en norsk versjon av den mer kjente storebroren – «Lobster-roll».

VINANBEFALING:
BOLLINGER SPÉCIAL CUVÉE, CHAMPAGNE, FRANKRIKE.
Allergener: SU

Kremet sjøkrepsuppe

Sjøkrepskuler og persilleolje
Allergener: SK, S, M

Vår sjøkreps er teinefanget nede på 200 meters dyp og er av fremste kvalitet. Av skallet lager vi kraft, og halen steker vi lett.

VINANBEFALING:
SANCERRE FRANCK MILLET, FRANKRIKE.
Allergener: SU

Reinsdyr fra Finnmark

Geitost fra Lofoten, syltet rødløk, kålrot og solbær
Allergener: M, S, SU

Reinsdyr fra Finnmarksvidda er en eksklusiv, smaksrik og fantastisk råvare. Med bakt kålrot, geitost fra Lofoten, syltet rødløk og en saus med solbær harmoniserer og utfyller smakene hverandre.

VINANBEFALING:
BLACK STALLION CABERNET SAUVIGNON CALIFORNIA, USA.
Allergener: SU

Hurtigrutens ostetallerken

Utvalgte oster fra tre gårder. Fruktkompott, fruktbrød, ristede nøtter og honning
Allergener: M, SU, N (hasselnøtt), G (hvete, rug)

Tove med familien driver Aalan Gård i Lofoten. De leverer flere produkter til oss i Hurtigruten.

Astrid på Gangstad Gård i Trøndelag driver med gårdsturisme, lager ost, kompotter og iskrem.

Egil er en dedikert meieribestyrer på Tingvollst på Nordmøre som vant gull i «Oste-VM» høsten 2016.

VINANBEFALING:
WEINGUT MESSMER RIESLING TROCKEN BURRWEILER, TYSKLAND.
Allergener: SU

Sjokoladeterrine / Blåbærsorbet

Vi lager en form med sjokolade, denne overtrekkes med et sjokoladelokk som følges av en sorbett gjort på arktiske blåbær.

Allergener: M, G (hvete), E, SU, SPOR AV NØTTER

VINANBEFALING:
GRAHAM'S 20 YEARS OLD TAWNY, PORTUGAL.
Allergener: SU