

Nyttårsaften 2022

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

Sjøkrepsshaler 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 Tingvolløst 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