

Norwegisches 3 Gang Menü

Vorspeise

Trollstigen-Teller

Mit dem besten aus Wald und Bergen.
Hausgebeizter Elchschinken, Elchwurst, Rentierwurst, Knollensellerie -
Rémoulade und Snøfrisk

Hauptspeise

Elchbraten

In Rotweinjus auf gebratenen Austernpilzen und Kartoffelpüree, dazu
Preiselbeeren

Oder

Vorspeise

Sognefjord-Teller

Aus Meer und Fjord.
Lachsrilette, mariniertes Hering, geräucherter hausgemachter Lachs, Eier
und Krabben, Mayonnaise, Makrelenfilet

Hauptspeise

Fischvariation

Gebratenes norwegisches Lachs- und Eismeersaiblingsfilet auf
Forellenkaviarsauce mit fermentiertem Blumenkohl und Rettich, dazu
Miso-Thymianbiscuit

Vegetarisches Menü

Kürbissuppe,

dazu geröstete Haselnuss

Langsam gebratener Knollensellerie

Mit Austernpilzen, geschmorten Schalotten auf Aquavit-Sauce, dazu
Röstkartoffeln

Dessert

Nach Ihrer Wahl

Crème brûlée mit Pistazien

Oder

Trollcrèmen mit Erdbeercoulis und Vanilleeis

3 Gang Menü Fisch oder Fleisch 51 Euro

3 Gang vegetarisches Menü 44 Euro