

17. MAI-MENY



Fløirestauranten



17. MAI-MENY

FORRETT

FJORD

Lettspektet kamskjell med
sjøkrepssemulsjon og urter

(bløtdyr, egg, skalldyr)

HOVEDRETT

FJELL

Ytrefilet med asparges,
stekt potet og hollandaisesaus

(egg, hvete, melk, sulfitt)

DESSERT

FLORA

Pavlova med fløyelsmyk krem,
norske jordbær og rabarbra

(egg, melk)

*Vi ber om at dere tar direkte kontakt med oss for å informere om allergier
eller andre behov for tilpasning. Vegetarisk/vegansk meny er også tilgjengelig.*

kr. 1150,- per gjest



BARNEMENY

Pølsebuffet, serveres inne i restauranten
eller fra grillen dersom været tillater det.

Husets hjemmelagde vaniljeis
med sesongens bær

(melk)

kr. 375,- per barn



17TH OF MAY MENU

STARTER

Lightly cured scallop with
langoustine emulsion and herbs
(egg, molluscs, shellfish)

MAIN COURSE

Sirloin with asparagus,
potato and hollandaise sauce
(egg, milk, sulphites, wheat)

DESSERT

Pavlova with velvety cream,
Norwegian strawberries and rhubarb
(egg, milk)

*We kindly ask that you contact us directly should you have any allergies
or other dietary restrictions. Vegetarian/vegan menu will also be available.*

NOK 1150,- per guest



KIDS MENU

Hot dog buffet, served inside
or from the outside grill if the weather allows it.

Home made vanilla ice cream
with seasonal berries.
(milk)

NOK 375,- per child