



BARONIET ROSENDAL

## GÅRDSMIDDAG MENY 2019

### Forretter

Tartare av Kalvekjøtt krydret med hasselnøtt olje og blandet frø, Urter Salat og Sprø hjemmelaget Brød (1,8,10,11)

Braisert Andekjøtt «Effiloche», Fig og Mascarpone Tiramisu (1,3,7,10)

Sei Fisk Tacos med syltet grønnsaker og Chipotle mayonnaise (1,3,4)

Grønn Aspargessuppe Veloute, Chorizokrem og Basil Grissini (1,7,12)  
- Vegetarisk alternativ på forespørsel med Ristet PaprikaKrem

Makrell "tarte fine" toppet med Eple og Dill Chutney (1,3,4,7,8,10)

### Hovedretter

Grillet Kyllingbryst med Karamelsaus, Ovnbakt Epler fra Hagen vår og Potet puré (7)

Risotto med Sjømat, Lime og Grønn Mango, toppet med Kokoskum (2,7)  
- Vegetar alternativ på forespørsel, erstatte Sjømat for Grønnsaker og Cashewnøtter (7,8)

Ristet Torskfilet, Grenobloise-saus med Parsnip puré og grønnebønner (1,4,7,9)

Grillet Entrecote av Storfes med Potetkake, Geitost saus og glasert Broccolini (3,7)

Braisert *Rosendalslam*\* serveres innpakket i aubergine konfit og toppet med Fersk Tomat saus (.)

### Desserter

Karamell og posjert pærer Charlottekake (1,3,7)

Tiramisu med Rabarbra fra vår hage og kanel smaksatt lyskrem (1,3,7)

Jordbær og Mangosuppe, Raspberry Meringue og Limeskum (3,7)

Chocolate Parfait med Sichuanpepper, Curacaosaus og Vanilla Iskrem (3,7)

Fersken Tatin Pie, toppet med tradisjonelle Vanilla Chantilly (fersken etter tilgjengelighet) (1,3,7)

\* *Rosendal Lamb* er et nytt etikettprosjekt med lammeproduksjonsteknikker i Hardanger-området.

#### Liste over allergener (tall i parentes)

1. Gluten / 2. Skalldyr / 3. Egg / 4. Fisk / 5. Peanøtter / 6. Soya / 7. Melk / 8. Nøtter / 9. Selleri /  
10. Sennep / 11. Sesamfrø / 12. Svoveldioksid og Sulfit / 13. Lupin / 14. Bløtdyr

**I tilfelle allergier, vil vi tilby et alternativ basert på hva som er tilgjengelig.**