



BARONIET ROSENDAL

## SLOTTSMIDDAG-MENY 2019

### Forretter

Kveitecarpaccio med mango- og basilikumsalsa, Wakame-salat og sesamfrø (4,6,11)

Vol-au-vent med kamskjell og scampi, favabønner og bechamelsaus med spansk paprika-smak (1,2,3,7)

Fylt Portobello-sopp, risotto med soltørkede tomater og bacon av Rosendalslam (7)

- vegetarisk variant på forespørsel (med paprika og squash istedenfor bacon)

Duo av kald- og varmrøkt laks tartar med avokadokrem og fersk ruccolasalat (4,7,10)

Foie gras med karamelliserte pærer og hjemmelaget Brioche-toast (1,7)

### Hovedretter

Helstekt indrefilet av kalv med hint av rosmarin, servert med Chateau-poteter, sjalottløk-confit og rødvinsjus (7,12)

Breiflabb med chorizoskorpe, puré av hvite bønner *coco* og beurre blanc hvitvinsaus. (4,7,12)

Bakt butternutgresskar med spinat, pistasjnøtter og sopp, servert på en seng av jasminris pilaff med duft av salvie \*vegetarisk\* (8)

Braiserert norsk hjort med økologisk øl og koriander, søtpotetpuré og asparges (1,7)

Helstekt lammesadel av Rosendalslam med aprikos og duft av marokkansk krydder, servert på en seng av ovnsbakte rotgrønnsaker (8,9)

### Desserter

Tarte Tatin med karamelliserte epler fra hagen, toppet med eplesorbet og hasselnøtt-tuile (1,3,7,8)

Lavakake med mørk sjokolade og smeltende kokosnøtthjerte samt salsa av ferske jordbær (1,3,7)

Hjemmelaget isnougat med honning, bringebær og nøtteblanding, servert med crispy crepes (3,5,7,8)

Sitrus ostekake-terte toppet med ferske blåbær (1,3,7,8)

Duo av kirsebær- og yoghurtmousse (1,3,7)

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

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

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