



# Markus vinkjellar

Opplev det spennande samspelet mellom mat og vin på både tradisjonelle og nye måtar. Vår kjøkkensjef fører dykk inn i ei gourmetverd med dei beste råvarer og spesialitetar - spennande samansett og inspirert av det franske kjøkken. La dykk freiste!

Oppdekking med kvit festduk, serviettar, stearinlys og friske blomster, samt kaffi til desserten eller i etterkant av middagen er inkludert.

Reservasjonskort	kr 15 per gjest
Følgjekort	kr 15 per gjest
Spesielle blomsterdekorasjonar	på førespurnad
Toastmaster	på førespurnad

Buande gjestar som har middag inkludert i prisen får refundert kr 110. Hovudrett vert servert ein gong. Alle prisar inkluderer meirverdiavgift. Atterhald om prisendringar.

# Tasting meny

## Reinsdyrstunge og løyrom

Inneheld: melk, egg, hvete, fisk, selleri, sulfitt

## Norsk Tunfisk

Shiitake og XO saus

Inneheld: hvete, fisk, skaldyr, soya, sesam, sulfitt

## Sjøkreps

bakt purrelauksaus

Inneheld: melk, fisk, skaldyr, selleri, sulfitt

## Rypebryst

pastinakk, fløtemysost og tyttebær

Inneheld: melk, sulfitt

## Soppravioli

morkelbuljong

Inneheld: durumhvete, selleri, soya, sulfitt

## Piggvar

spinat, skorsonnerot, trøffel Hollaïndaise

Inneheld: melk, egg, fisk, sulfitt

## Reinsdyrsfilet

kastanje, gresskar, kantarell, einebærsaus

Inneheld: melk, kastanje, sennep, selleri, sulfitt

## Osteanretning

Heimelaga frukt- og nøttebrød

Inneheld: melk, egg, hvete, hasselnøtt, valnøtt

## Tinnvedsorbet

Inneheld: sulfitt

## Honning Cremoux

sitrongras, mynte

Inneheld: melk, egg, hvete, mandel

## Sjokolademignardise

Inneheld: melk, egg, hvete, mandel, hasselnøtt

7 retters Tasting meny kr. 1650 • 6 retter Tasting meny kr. 1550  
Meny 5 retter kr. 1400 • Meny 4 retter kr. 1200

01.10.24 - 30.04.25