



MENY



Meny, gourmet- og festkveld 23.september - Ølen Kulturhus

Ved ankomst/aperitif:

- Kjøttsuppe i kopp med salta lam i frå Fatland -
- Vin: Cremant Delorme de Bourgogne Blanc (Musserande vin)

Til bords:

“Delekultur” (fat med smakar vert satt på bordet for deling)

- Spekeskinke frå Vikedal Gardsmat -
- Laksefilet frå Marine Harvest, foredla av Skakke Røykeri, Marinert i Utsiraakevitt og kaldrøykt -
- Sterling Kveite frå Imsland med jordskokkpurè -
- Vin: Cremant Delorme de Bourgogne Blanc (Musserande vin)

På Tallerken:

- Bakt Laks frå Marine Harvest, sesongens ferske grønnsaker og smørsaus med gressløk frå kokkens hage -
- Vin: Muscadet Ch.du Coing Ancestrale fra Loire (Kvitvin)

Hovedrett på tallerken:

- Oksekjake frå Fatland -
- Oksekjaken langtidsteikes i god vin og god kraft. Serveres med potetstappe av Kerrs Pink poteter frå Kjartan Kalstveit. Sjysaus frå krafta av kjakene.
- Vin: Noble Vines 667, Pinot Noir (Raudvin)

Dessert:

- Bringebær frå Toadalen Gard, Bjoa. Servert med verdas beste sjokolade, Valhrona -
- Vin: Grahams Late Bottled Vintage (Portvin)

(Med atterhald om endringar)



MENY

