

EN SMAK AV TRØNDELAG

Ovnsbakte blåskjell med ramsløksmør
bløtdyr, melk

Kveiteceviche med sitrusvinaigrette, gressløk og råmarinert blomkålcrudité
fisk

Soyamarinert ørret med soya- og sesamemulsjon, råmarinert fennikel, avrugakaviar og ristet
sesamfrø
fisk, bløtdyr, soya, sesam, sennep, egg

Kyllinglår med n' dujasmør, grillet sommerkål, syltet knutekål og reddik.
melk, sulfitt

Vitello tonnato med parmesan og urter
egg, melk, fisk

Glasert storfekjake med syltet løk og grillet brokkoli.
melk, sulfitt

Stekte poteter med aioli og grillet paprikasaus.
egg, sennep

2 typer lokal spekemat

Lokal ost med fruktkompott.
melk

Urtemajones
egg, sennep

Nystekt brød
hvete

Dessert

Ferskostkrem med bær og karamelliserte nøtter
melk, nøtter

Pris 595,- / med dessert 680,- pr kuvert

TO ROM OG KJØKKEN
vin brasseri bar