

Kjøkkensjefens
anbefaling
08. juli 2020

SOLSTRAND

HOTEL & BAD

Aperitif

Pedregosa Reserva Clos Brut Nature Cava - Castelo de
Pedregosa Katalonia, Spania
kr 595 pr flaske / kr 110 pr glass

Forrett

Laksetartar

Eple og kapers, pepperrot
gressløkmajones og spirer
Inneholder: egg, fisk

Riesling Trocken - Weingut Acham-Magin Pfalz,
Tyskland (Inneholder: Sulfitt)
kr 615 pr flaske / kr 130 pr glass

eller

Grønnsaksgazpacho

stangselleri, grissini
Inneholder: sulfitt, selleri, hvete

Pieropan Soave Classico - Az. Vit. Leonildo Pieropan
Veneto, Italia (Inneholder: Sulfitt)
kr 630 pr flaske / kr 135 pr glass

Hovedrett

Pannestekt sei

rødbeter, selleripurée, selskapsrter

Saltkokte Bjertnespotet, brunet smør med chorizo

Inneholder: melk, sennep, fisk

Cuvée Juliette Chardonnay - Dom. Michel Juillot

Burgund, Frankrike (Inneholder: Sulfitt)

kr 635 pr flaske / kr 135 pr glass

eller

Andebryst fra Holte Gård og confit av lår

spinat, jordskock krem, glasert gulrot

Saltkokte Bjertnæspotet, Madeira saus

Inneholder: melk, sulfitt, selleri

Cuvée Dissenay Pinot Noir - Les Producteurs Réunis

Languedoc-Roussillon, Frankrike (Inneholder: Sulfitt)

kr 605 pr flaske / kr 130 pr glass

Dessert

Marengs med friske bær

vaniljekrem og pasjonsfrukt

Inneholder: egg, melk

Edel Is-Sider - Åkre Gård Hardanger, Norge

(Inneholder: Sulfitt)

kr 135 pr glass



DE HISTORISKE
Hotell & Spisesteder

