



*G*race Overtüre

Kr. 190,-

*Kan varieres, fra canapeer til fingermat
Lages etter kundenes ønsker og kokkens kreativitet.*

*G*race Buffet

(noe forandring som følge av dagens råvare tilgang)

Havets Delikatesser

Kr. 525,-

Hummer naturell
Østers
Lettrøkt ørret med lodderogn krem
Kongekrabbe med asparges
Hvitvinsdampede blåskjell
Stekte kamskjell
Dagens rett (kokkens kreativitet den dagen)
Sommer-salat (grillede grønnsaker)
Kokkens nypotetsalat med artisjokk

Serveres med:

Brød
Dill-majones
Seterrømme

Grace Blandet Buffet

Kr. 585,-

Hummer
Stekte kamskjell med spisskål og smørsaus
Lettsaltet laks med pepperrotkrem
Oksefillet med asparges og salt-bakt sjalottløk
Carpaccio av kalv med kapers majones
Dagens rett (kokkens kreativitet den dagen)
Sommer-salat (grillede grønnsaker)
Kokkens nypotetsalat

Serveres med:

Brød
Dill-majones
Seterrømme

*H*ummer Naturell

Dagens pris

Kokt eller grillet

Med tilbehør



Grace 3- eller 5 retters meny

Kr 615,-/825,-

(Et utvalg av retter, settes sammen for å få enten 3- eller 5 retters)

Forretter og mellomretter:

Røkt torsk

*Med potet- og purreløkskrem og hummer
vinaigrette*

Kamskjell fra Frøya

Med jordskock og brunet smør

Skaldyr Consomme

Med krabbe, hummer og ferske erter

Kalix løyrom

*Med fransk landbrød,
seterrømme, rødløk og sitron*

Desserter:

(Kr 127,-)

Vellagrede oster

Aprikos og bornholm kiks(kjeks)

Sjokolade krem

Blodappelsin sorbet

Hovedretter:

Piggvar med beurre blanc

Spinat, østers og kaviar

Ørret med hollandaise

Posjert egg og asparges

Okse fillet med selleri krem

Boeuf bourguignon saus

Fillet av hjort med spinatkrem

Rødbeter og østersopp

Crème brûlée

Friske bær

Yoghurt panna cotta

Solbær kompott

Til Kaffen:

Mahogny – konfekter

Kr 64,-





Eileen Overtüre

Kr. 190,-

*Kan varieres, fra canapeer til fingermat
Lages etter kundenes ønsker og kokkens kreativitet.*

Eileen Buffet

(noe forandring som følge av dagens råvare tilgang)

Havets Delikatesser

Kr. 525,-

Hummer naturell
Bakt laks med pakchoy og sesam
Renset krabbe
Dampede blåskjell med asiatiske krydder
Reker med klassisk tilbehør
Blandet salat

Serveres med:

Brød
Majones
Aioli

Blandet Buffet

Kr. 585,-

Nykokte sjøkreps
Reker med klassisk tilbehør
Asparges med serano-skinke og parmasan
Ovnsbakt kveite med lakserogn og spinat
Gårdskylling med Provence sjy
Agurk salat med rødløk og fetaost
Tysk nypotetsalat

Serveres med:

Brød
Majones
Aioli

*H*ummer Naturell

Dagens pris

Kokt eller grillet

Med tilbehør





Eileen 3- eller 5 retters meny

Kr 615,-/825,-

(Et utvalg av retter, settes sammen for å få enten 3- eller 5 retters)

Forretter og mellomretter:

Sashimi av laks

*Med lun blomkålscreme og hjemmelaget
ponzusaus*

Akevitt og dillgravet kveite

Med yoghurt og sitron marinert spinatsalat

Ceviche av kamskjell fra Hitra

Med frisksalat av vårløk og granateple

Desserter:

(Kr 127,-)

Eileens Vellagrede oster

Med passende tilbehør

Dansk eplekake

Nybakt servert med vaniljeis

Hovedretter:

Gårdsand fra Vestfold

Glaseret med honning og appelsin

Med søtpotetpure og aspargesbønner

Ovnsbakt kveite

Med ristet vårløk og almandine-poteter

Norsk laks med pepperrot

*Med dampet asparges, glaserte gulerøtter og
potetpure*

Fransk sjokolade chiboust

Friske bær

Panna cotta

Lune bjørnebær og italiensk marengs

Alle priser er eksklusive 25% MVA

