



WRIGHTEGAARDEN

# KONSERTMENY

## SOMMER 2024

### FORRETTER

#### Asiatisk fisk- og skaldyrssuppe

Lange, reker, blåskjell, hvitløk, gulrotpuré, kokosmelk, sitrongress og ingefær.

(3, 7, 8, 10, 12)

#### Toast Skagen

Med reker i dillmajones, pepperrot, rødløk og ørretrogn på smørstekt surdeigsbrød.

(1, 2, 3, 4, 8, 10, 12)

#### Roastbiff carpaccio/vitello tonato/råbiff

Med rødbeter, fetaostkrem, ruccola, pinjekjerner og parmesan.

(2, 4, 7)

### HOVEDRETTER

#### Helstekt oksefilet / 12 timers flatbiff

Med potetkake på västerbottenost, brokkolini, løk, sopp, rødvinssjy og margsmør.

(6, 7, 9, 12)

#### Ovnsbakt Lange

Med hvitvinssaus, reker, brokkolini, dillkokte poteter i brunt smør.

(2, 4, 7, 9)

#### Marinert utbenet kyllinglår

Med løk, sopp, rødvinssky, potet puré, brokkolini, margsmør.

(7, 9, 10, 12)

### Dessert

#### Apple Crumble med hvit sjokoladekrem.

(1, 3, 6, 7, 8, )

#### Sjokolade, daim og appelsinmousse i vaffelskål.

(3, 7)

#### Amerikansk pannekake med hvit sjokoladekrem og bær.

(1, 3, 6, 7)

Vi tar forbehold om at det kan forekomme endringer i menyen.

Allergener: **1** = Korn/gluten, **2** = Skaldyr, **3** = Egg, **4** = Fisk, **5** = Peanøtter, **6** = Soya, **7** = Melk, **8** = Nøtter,

**9** = Selleri, **10** = Sennep, **11** = Sesamfrø, **12** = Svoveldioksid og sulfitter, **13** = Lupin, **14** = Bløtdyr