

KONSERT MENY

FORRETT

KREMET FISK- OG SKALLDYRSUPPE

Ukens fisk, reker, hvitvin og fløte.
(2, 4, 7, 9, 12)

TOAST SKAGEN

Med reker i dillmajones, gressløk, rødløk og
ørretrogn på smørstekt briochebrød.
(1, 2, 3, 4, 7, 10, 12)

ANGUS BEEF CARPACCIO

Tynt skivet oksekjøtt med parmesan, ruccola,
ristede pinjekjerner og trøffelaioli.
(3, 7, 8, 10, 12)

SOPPSTUING

VEGETAR

Med parmesan, trøffel og ruccola på smørstekt
briochebrød.
(1, 3, 7, 12)

MÅ FORHÅNDSBESTILLES

Vi bruker lokale råvarer!

På menyen vår vil du finne lokale
delikatesser som kylling fra Holte
Gård og sjømat fra Solkysten Fisk
& Skalldyr.

HOVEDRETT

HELSTEKT INDREFILET AV STORFE

Med brokkolini, løk, sjampinjong, trøffelsjy og
béarnaisesaus. Serveres med friterte båtpoteter.
(7, 9, 12)

UKENS HVIT FISK

Ovnstekt hvit fisk med Sandefjordsmør, kaviar,
ørretrogn, fenikkel, reker og potetpuré
(2, 4, 6, 7, 9, 12)

KYLLINGBRYST FRA HOLTE GÅRD

Med trøffelsky, brokkolini og husets kryddersmør. Serveres
med friterte båtpoteter.
(4, 7, 9, 12)

VEGANSK BOURGIGNON

VEGANSK

Vegansk Bourguignon på rotgrønnsaker med
potetpuré
(7, 10, 12)

MÅ FORHÅNDSBESTILLES



WRIGHTEGAARDEN

DESSERT

JORDBÆR FRA TELEMARK

Med vaniljeis, marengsmuler og krem.
(7)

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE

(3, 7)

BROWNIE

VEGANSK

Med krem og bær.
(7)

SNACKS

LOADED FRIES

kr 129,-

Med trøffelaioli og parmesan.
(3, 7, 10)

POMMES FRITES

kr 129,-

Med béarnaisesaus
(3)