

Eger & Co.

SELSKAPSMENY

SERVERES FRA 01. NOVEMBER 2018

MØRBRAD AV HJORT

timianbakte rotgrønnsaker, potetpuré, syltet løk og rødvinsaus

VIN: Wente Sandstone Merlot ØL: Humbrygg 'Gløgge Karer' vinterøl

INNEHOLDER MELK, SULFITT, SELLERI

OVNSBAKT TORSK

grønncål med granateple, pannestekt potet, kald ertekrem og blåskjellsaus

VIN: Il Bruciato Chardonnay ØL: Eik og Tid 'Mosaikk' surøl 5.2%

INNEHOLDER MELK, BLØTDYR, SULFITT, FISK

LINSERAGU

'gresskarbiff', soyaglaserte cashewnøtter, grønncål og portobellosopp

VIN: Kenwood Sonoma Zinfandel ØL: Graff Brygghus 'Holy Oat' Pale Ale

INNEHOLDER CASHEWNØTTER, HVETE, SOYA

CONFITERT ANDELÅR

saltbakt sellerirotstappe, amandinepoteter, rødvinsaus med appelsin og ristet kastanje

VIN: G.D. Vajra Barbera d' Alba ØL: Humbrygg 'Gløgge Karer' vinterøl

INNEHOLDER MELK, SULFITT, SELLERI

DESSERT

CREMA CATALANA

appelsinkrem med
hjemmelaget jordbærsorbét

INNEHOLDER MELK, EGG

DESSERT

ALLE GODE TING ER 3

marsipanbakverk, ostekrem med sjokolade,
hjemmelaget solbærsorbét

INNEHOLDER MELK, HVETE, EGG, MANDLER

MENYPAKKE KR. 345,-

HOVEDRETT KR. 270,- DESSERT KR. 110,-

Bordbestilling booking@egerco.no eller telefon 32 80 90 80

Eger & Co. – Storgata 4, 3510 Hønefoss