

# Meny

MENYFORSLAG – SNEFUGL GÅRD.

## **Saltkjøtt fra Snefugl.**

*Gul ertersuppe med bacon og purre*

-----

*Salt svinebø, salt høyrygg, ferskkjøtt og grovpølse. Serveres med hjemmelaga kålrotstappe, kokte poteter og løksaus.*

-----

*Marinerte skogsbær med is på nøttebunn/ evt m håndpisket krem*

## **Vilt fra fjellet.**

*Lefse med einerrøkt ørret, urtekrem, marinerte salater, sennep-rømme dressing.*

-----

*Reindyrstek med smørdampede rotgrønnsaker, soppstuing, bacon, saltbakte poteter og viltsaus.*

-----

*Multekrem med hjemmelaga kromkake.*

## **Lensmannsretten.**

*Blomkålsuppe med purreløk*

-----

*Helstekt marinert ytrefilet av okse, sesongens grønnsaker, olivenstekte båtpoteter med bacon og purreløk. Rødvinsaus.*

-----

*Hjemmelaga karamellpudding med håndpisket krem tilsatt vaniljestang og med karamellsaus.*

## **”Snefugl”**

*Røkt laksecarpaccio, marinerte salater, sennep-rømme dressing.*

-----

*Posjert kyllingbryst fylt med urter. Friske grønnsaker, tomatisert couscous og gul paprikasaus.*

-----

*Blåbær og limeostkake med blåbærcoulis og glassert lime.*

-2-

### **Gaulos-laks.**

*Spekeskinke carpaccio, salat med kulturmelkdressing.*

-----  
*Laksefilet med hollandaise. Asparges, grønnsaker, mandelpotet og smørsaus.*

-----  
*Polentagrøt med rød saus.*

### **Urtespekket lammelår.**

*Hjemmelaga blomkålsuppe med purreløk.*

-----  
*Urtespekket lammelår med blancherte rotgrønnsaker, mandelpotet, timian og rosmarinsky.*

-----  
*Iskake på nøttebunn med bærcoulis.*

### **Pilegrimsknoke.**

*Kremet potet -og purreløksuppe med brød til*

-----  
*Grilla, marinert lammeknoke. Serveres med grovpølse, potet/ rotmospurre med bacon, rosmarinsky og flatbrød.*

-----  
*Tilslørte bondepiker*

### **Prøysensuppa.**

*Ei god gammeldags kjøttsuppe med kjøtt terninger, selleri, gulrot, kålrot og poteter.*

*Serveres med hjemmelaga brød og smør.*

*Kombineres gjerne med, både forrett og dessert, etter ønske.*

*Koldtbord, supper, lettere lunsjretter, kaker, vafler ordner/ skaffer vi etter ønske.*

*Rettene kan settes sammen etter eget ønske.*

*Sammen finner vi fram til det som passer for de ulike anledningene.*

**Velkomme!**