

# Fish & Cow

## Selskapsmeny

### Meny 1

Lettrøkt laks med pepperrotømme, syltet løk & rugpops  
Lightly smoked salmon with horseradish cream, pickled onion & rye crisps  
*Fisk-sulfitt-Egg-Laktose*

\*\*

Grillet okse Indrefilet med Bordelaisesaus, sortkål & sellerikrem  
Grillet beef tenderloin with Bordleaise sauce, black cabbage & celeriac puree  
*Sulfitt-laktose*

\*\*

Bakt sjokoladefondant med vaniljeis  
Baked chocolate fondant with vanilla ice cream  
*Laktose-nøtter-Gluten-egg*

3 retter 650,-

### Meny 2

Jordkokksuppe med røkte kamskjell & friske urter  
Sunchoke soup with smoked scallops & herbs  
*Laktose-gluten-Skalldyr*

\*\*

Bakt Juletorsk med ertekrem, baconsmør & poteter  
Baked Christmas cod with pea purée, bacon butter & potatoes  
*Laktose-Fisk-lupin-Sulfitt*

\*\*

Karamellpudding med brente mandler & karamellis  
Crème caramel with burnt almonds & caramel ice cream  
*Laktose-nøtter-egg*

3 retter 595,-

Ønsker du en mer «julete twist» kan hovedrettene byttes ut med pinnekjøttallerken eller lutefisk mot en endring i pris.

Pinnekjøtt- og fenabog med Vossakorv, kålrotstappe og kokte poteter:  
Meny 1/ 665,- Meny 2/ 645,-

Lutefisk med ertestuing, baconfett og sennepssaus:  
Meny 1/ 650,- Meny 2/ 635,-