

## Røyland gård meny av Reinhartsen

### Meny 1:

- ❖ Potet og purreløks suppe med bacon og dill olje.
- ❖ Grillet kveite med pesto og parmaskinke, serveres med søtpotet puré, og smørstekt kål. kremet hvitvins saus og sauterte Reddalspoteter.
- ❖ Crème brûlée, servert med friske bær.

*Pris pr person kr 545,-*

### Meny 2:

- ❖ Varmrøkt makrell servert på rugbrød med hjemmelaget eplemost og blåbærsyltetøy fra Røyland gård.
- ❖ Indrefilet av hjort, servert med bakte rotgrønnsaker, steinsopp saus og sauterte Reddalspoteter.
- ❖ Sesongens frukter og bær, servert med frisk sorbet.

*Pris pr person kr 625,-*

### Meny 3:

- ❖ Håndlagde potetlefses med kremost og Reinhartsens hjemme røykte laks.
- ❖ Helstekt indrefilet av kalv, smørstekte grønnsaker, champignon saus og sauterte reddalspoteter.
- ❖ Passjonsfrukt pannacotta servert med jordbær couli

*Pris per person kr 640 ,-*

**Reinhartsen**  
1931