

Soupiemeny – Høsten 2009

Forretter

Safran kremet Blåskjell
med fersk foccacia og aioli

Kyllingrullade
med sopprisotto og ruccula

Løksuppe
Brie-gratinert toast

Parmaskinke
Urtekrem,rista pinjekjerner og salat.

Kremet soppuppe
sprøstekt bacon og creme fraice

Scampi spyd med mango chilli salsa
koriander olje og frisk salat

Hovedretter - Kjøtt

Helstekt indrefilet av okse
rødvin-balsamico saus (tillegg Kr 70,- per pers)

Dijonmarinert lammecarre
ovnsbakte rotgrønnsaker, hvitløk potet pure
madeira- pepper saus (tillegg kr 40,- per pers)

Bacon surret svinefilet
blomkålkrem og portvinsjy

Ovnsbakt kylling bryst
kremet parmsansaus

Fasan bryst
sellerirot pure og estragon sennep saus
(Tillegg Kr 40,- per pers)

Hovedretter – Fisk

Parmapakket torsk
med tomat pesto

Korianderstekt tunfisk
med sesam-soya gastrikk.

Urtebakt laks
eple buerre blanc

Desserten

Sjokolade fondant
med sitron marinert bringebær og vanilje is

Kokos panna cotta
ingefør-chilli marinert ananas

Sjokolade mousse med
sprø biter av smash

Filopakket Eple
med mascarpone tilsmakt med lime og
vanilje og Calvados sirup

Cognac syltet kirsebær med kardemomme
isparfait og sabayonne

Håper det frister!

Rosfjord
STRANDHOTELL

VERKET
SPISERI & LOBBYBAR