

# Soupiemeny – Vår 2010

## 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

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

**Det forutsettes hele gruppen  
bestiller samme meny**

## 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