

## Forretter

-Jordkokksuppe med kamskjell og trøffel

-Laks med blomkålpuré, spinat,  
blomkarse og dillolje

-Fylt hummerhale med sjøgress salat,  
korianderolje og chilimajones (lun)

-Røkt andebryst med kandisert blomst, bjørnebærcoulis,  
spinat salat, chevre aoili (temperert)

---

## Hovedretter

-Andebryst med honning glaserte rot grønnsaker,  
appelsin glacé og servert med en skorsonerrotpuré.

-Kotelettkam av hjort med sopprisotto, kastanjepuré,  
ovnsstekt fennikel, broccoli og servert med en portvin saus med eple.

-Hjort ytrefilet med rotfruktpuré, tyttebær glacé,  
potet og sopp terrine, servert med en glaserte babygulrøtter.

-Lammecarrè med fløtegratinert potet, rødvins posjert edel løk,  
rosenkålpuré med bacon og servert med en rødvins glacé.

-Okse medaljong spyd surret i bacon med balsamico bakt sherrytomater,  
spinat, potet og blomkålpuré, servert med en mørkel glacé.

-Klippfisk loin med potet og bacon terrine, pannestekt erter,  
ruccula og spinat servert med en grønnpepper glacé

---

## Hvileretter

-Hjemmelaget whisky sorbet med karamellisert valnøtt

-Hjemmelaget Avocado is med sprøstekt bacon

-Hjemmelaget Gin og Blåbær sorbet

---

## Dessert

-Oste fat med kjeks, hjemmelaget appelsin og ingefær marmelade  
(chevre, brie, norzola og manchego)

-Sjokolade triokake med mango sorbet

-Creme brulee med kandisert appelsin

-Pasjonsfrukt kake med karamell makron og bringebærcoulis

---



## Dampskipsbrygga

---

### Selskapslokaler

Ved spørsmål angående våre kurs og selskapslokaler ta kontakt med oss på  
[booking@thegrillpit.no](mailto:booking@thegrillpit.no)  
Tlf: 92029353/40553383  
[www.thegrillpit.no](http://www.thegrillpit.no)