



Selskapsmenyer
vår & sommer 2017

Meny 1

Overraskelsesmeny!
Kjøkkensjefens meny basert på
de beste tilgjengelige råvarer.
Menyen bestemmes samme dag.

*Allergener: varierer med menyen,
gi gjerne beskjed om allergier ved bestilling*

2 retter kr: 490,-
3 retter kr: 570,-
4 retter kr: 695,-
5 retter kr: 770,-

Meny 2

And

Sommerlig salat,
confitert andelår av Norsk gårdsand, urteyoghurt

Allergener: melk (upasteurisert), sennep

Svin

Indrefilet av lokalt svin, polenta,
ristede hasselnøtter fra Piemonte,
grilla grønnsaker, marsalasje

Allergener: melk, hasselnøtter, smør, sennep, sulfitt, selleri

Ost

Utvalg av modne norske og lokale oster

*Allergener: ost, melk, rug, hvete, havre
inneholder også upasteuriserte oster*

Rabarbra

Rabarbraterte, hjemmelaget hvit sjokoladeiskrem

Allergener: egg, soyalecitin, hvete, smør, melk

2 retter kr: 490,-
3 retter kr: 570,-
4 retter kr: 695,-



Nordre Ekre – gardshotell og restaurant
Heidalsvegen 1265, 2677 Nedre Heidal
tlf: 61 23 41 13 - post@nordre-ekre.no
www.nordre-ekre.no

Meny 3

Skinke

Overhengt skinke fra Skjåk,
hjemmelaget ferskost og knekkebrød på meske fra Hubertus

Allergener: smør, melk, hvete, rug

Lysing

Stekt lysing, linsieragu, chorizo, potetpuré, soyasjy

Allergener: fisk, melk, sennep, sulfitt, soya, smør

Ost

Utvalg av modne norske og lokale oster

*Allergener: ost, melk, rug, hvete, havre
inneholder også upasteuriserte oster*

Jordbær

Friske jordbær, Avdemrømmemousse, moscato sorbet

Allergener: melk (upasteurisert), smør, hvete, egg,

2 retter kr: 490,-

3 retter kr: 570,-

4 retter kr: 695,-

Meny 4

Storfe

Klaret suppe på storfekraft, vaktelegg, rotgrønnsaker

Allergener: selleri, egg, sennep, soya

Kylling

Gårdskylling, asparges, paprika, krema soppsaus,
nypoteter, puffet røkt bygg

Allergener: smør, melk, hvete, bygg, sulfitt

Ost

Utvalg av modne norske og regionale oster

*Allergener: ost, melk, rug, hvete, havre
inneholder også upasteuriserte oster*

Sjokolade

Valrhona sjokolademusse,
kardemomme-karamelliserte popcorn, tindvedgelé

Allergener: egg, hvete, melk (upasteurisert), smør

2 retter kr: 510,-

3 retter kr: 590,-

4 retter kr: 715,-



Meny 5

Fjellørret

Artiskokk- og aspargessuppe med lettrøkt fjellørret

Allergener: fisk, melk, smør, sulfitt

Kalv

Møre stykker av kalv fra Brimi Sæter, sherrymarinerte sjampinjonger, fløtegratinerte poteter, rødvinssjy

Allergener: smør, melk, selleri, sennep, sulfitt, fisk, bygg

Ost

Utvalg av modne norske og lokale oster

*Allergener: ost, melk, rug, hvete, havre
inneholder også upasteuriserte oster*

Tjukkmjøl

Melkepudding på tjukkmjøl fra Røros, tilsmakt med sitron. Bringebærskum, lakriscremeux

Allergener: melk, egg, smør, soyalecitiin, hvete

2 retter kr: 530,-

3 retter kr: 610,-

4 retter kr: 755,-

5 retters selskapsmeny

Fjellørret

Artiskokk- og aspargessuppe med lettrøkt fjellørret

Allergener: fisk, melk, smør, sulfitt

Overhengt skinke fra Skjåk, hjemmelaget ferskost og knekkebrød på meske fra Hubertus

Allergener: smør, melk, hvete, rug

Kalv

Møre stykker av kalv fra Brimi Sæter, sherrymarinerte sjampinjonger, fløtegratinerte poteter, rødvinssjy

Allergener: smør, melk, selleri, sennep, sulfitt, fisk, bygg

Ost

Utvalg av modne norske og lokale oster

*Allergener: ost, melk, rug, hvete, havre
inneholder også upasteuriserte oster*

Jordbær

Friske jordbær, Avdemrømmemousse, moscato sorbet

Allergener: melk, smør, hvete, egg

Kr: 825,-



Nordre Ekre – gardshotell og restaurant
Heidalsvegen 1265, 2677 Nedre Heidal
tlf: 61 23 41 13 - post@nordre-ekre.no
www.nordre-ekre.no

Kjøkkensjefens 7 retter

Storfe

Klaret suppe på storfekraft, vaktelegg, rotgrønnsaker

Allergener: selleri, egg, sennep, soya

Rømme

Rummgraut, tørka Skjåkskinke, solbær

Allergener: smør, melk (upasteurisert), hvete

Lysing

Stekt lysing, linseragu, chorizo, potetpuré, soyasjy

Allergener: fisk, melk, sennep, sulfitt, soya

Kylling

Gårdskylling, asparges, paprika, krema soppsaus,
nypoteter, puffet røkt bygg

Allergener: smør, melk, hvete, bygg, sulfitt

Te

Earl grey granite

Allergener:

Ost

Utvalg av modne norske og lokale oster

*Allergener: ost, melk, rug, hvete, havre
inneholder også upasteuriserte oster*

Tjukkmjøl

Melkepudding på tjukkmjøl fra Røros, tilsmakt med sitron.

Bringebærskum, lakriscremeux

Allergener: melk, egg, smør, soyalecitin, hvete

Kr: 945,-

Ekstra

Vinmeny tilpasset maten,

I forskjellige prisklasser

fra ca. 395,- p.p.

Servering av medbrakte kaker

Kr: 45,-

