



Meny 1

Carpaccio av oksefilet

Parmesankrem, ristede pinjekjerner, trøffelvinaigrette og ruccola

Laks

Lettrøkt & marinert laksefilet, blomkål-pepperotpure, fevesbønner, salatspirer, sepia pasta, hollandaise saus med smak av blodappelsin

Mousse-au-Chocolat

Sjokolademoussekake serveres med mangosorbet

Kr. 455,-

Meny 2

Foie gras av and

Stekt andelever og terrine.

Med mango-chili chutney og granateplesaus.

Louises okse indrefilet

Okse indrefilet i pastramikrydder med Dijon-smør, glasert småløk, asparges, sopp og pommes Anna

Oster

Husets osteutvalg med
fikenmarmelade og nøtter

Tiramisu

På to vis, med Guinness og semifreddo

Kr. 640,-



Meny 3

Grillet Kamskjell

Gulrotpuré, sukkererter, champagnerkrem

Kremet sjøkrepsuppe

tilsmakt med Cognac

Hjort

Hjortesadel med kaffesalt, tyttebær, sopp,
rot-grønnsaker, sjokoladesaus, pærepurre
eller

Kalvecarré

Urtepumpenickel gratinert kalvecarré,
belgfrukter, sopp, madeirasaus og anna poteter

Oster

Husets osteutvalg med
fikenmarmelade og nøtter

Brûlée bleu

Crème brûlée med blåbær og vaniljekrem

m/ kalv Kr. 705,-

m/ hjort Kr. 715,-



**På D/S Louise har vi satset på de beste råvarer havet kan tilby.
Vi serverer nykokt hummer, kongekrabbe fisket utenfor Nordvestlandet som er
anerkjent som unik i verdenssammenheng og norsk taskekrabbe.
Eller hva med å prøve Gillardau østers, det beste Frankrike kan levere?
Siden fristelsene er så mange har vi satt sammen et fat
som både metter magen og sinnet.**

Skalldyrfat

Nykokt hummer, norsk taskekrabbeklør, kongekrabbe, kongereker,
limemarinert kamskjell gigante, fjordreker,
Gillardeau østers, ferske dampede blåskjell med scampispyd.
Amerikansk coctailsaus, rødløk med hvit balsamico, urterømme & majones

Kr. 645,-

Vinanbefalinger

Fritz Haag Rielsing, kr. 445,-
Südtiroler Riesling DOC San Michele, kr. 525,-
Beaune Clos des Mouches 1er Crû, Joseph Drouhin, kr. 995,-
Moët & Chandon Brut Imperial NV, kr. 695,-
Chablis Grand Crû Les Presuses, La Chablisienne, kr. 950,-
Perrier Jouët Belle Epoque, Perrier Jouët, kr. 1250,-
Champagne Cuvée Louise, Pommery, kr. 1500,-

Generelle betingelser gjeldende for alle bookinger

1. For selskap opptil 20 personer:

Avbestilling inntil dagen før ankomst kostnadsfritt. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

2. For selskap inntil 50 personer:

Avbestilling inntil 2 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til dagen før. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

3. For selskap 50 - 150 personer:

Avbestilling inntil 3 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til 1 uke før. Kansellering, uteblivelse eller endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

4. For selskap over 150 personer:

Avbestilling inntil 6 uker før kostnadsfritt, deretter belastes 50 % av avtalt menypris fram til 1 uke før. Store endringer i antall senere enn 1 uke før vil bli belastet 50% av kuvertpris. Endring i antall samme dag vil bli belastet med 100 % av avtalt menypris.

Er menyen ikke valgt på avbestillingstidspunktet vil rimeligste 3-retters selskapsmeny bli lagt til grunn for avbestillingsgebyret.