

Þriggja rétta matseðill

Forréttir

Grafið nautafillet (carpaccio)

klettasalat, parmesan ostur, furuhnetur og balsamico-sinnepsdressing

Sykursöltuð bleikja og bleikjutartar með steiktum humri, brúnuðu blómkálsmauki og skelfisksósu.

Steikt bleikja með brauðhjúp, kremuðum blaðlauk og limefroðu

Kremuð skelfisksúpa með léttelduðum fisk og skelfisk, ljósu grænmeti og dilli

Kampavínselduð risarækja borin fram í krukku með ristuduðum brauðkruðum, sætum ávöxtum og kryddjurtakremi (kaldur réttur)

Aðalréttir

Grilluð kjúklingabringa með mús úr sætum kartöflum, sítrónu- og spínatsósu og kryddjurtasalati með ristuduðum hnetum og fræjum

Heilsteikt nautalund með reyktri svínasiðu, tómatsultu, kartöfluköku og soðkjarna ilmuðum með viski

Sinneps- og piparrótarhjupað lambafillet með gljáðu rôtargrænmeti og sýrðum laukum

Bakaður þorskhnakki með kryddjurtaskel, kartöflumauki, steiktu blómkáli, grænum ertum og hvítu smjöri

Eftirréttir

Súkkulaðimús með stjörnuanískaramellu og súrmjólkur- og kókossorbet

Heit súkkulaðikaka með kirsuberjasósu og heimalöguðum vanilluís

Crème brulée með ananassalati og mangósorbet

Skyrbúðingur með grænum eplum og eplasorbet

