

Meny Villa Norangdal

Forretter

Smørstekte kamskjell med ertekrem, sprø kjeks av jarlsbergost og syrlig pasjonsfruktsaus.
130.-

Hjemmelaget gravlaks med toast, ruccola med cherrytomater og honning-sennepsaus.
125.-

Blomkålsuppe Norangdal
servert med røkt laks og revet jarlsberg
100.-

Fingermat-tallerken
Et utvalg av lokale småretter
105.-

Hovedretter fisk

Stekt torskefilet med grønnsaksjulienne, mandelpotetmos og sandefjordsaus
200.-

Laksefilet med stekt sopp syrlig fløtesaus og kokte poteter.
200.-

Hovedretter kjøtt

Andebryst med grønnsaksfylte vårrull, mandelpotetmos og eple-calvadossaus
335.-

Grillet hjort Nebbedalen
med ovnsbakte grønnsaker og krydderstekte poteter, kremet viltsaus tilsmakt einebær samt med tyttebærsirup.
275.-

Helstekt okseindrefile, wok-grønnsaker , Villa bernaise og rødvinsaus ,krydderstekte poteter.
320.-

Langtidsbakt lammelår Fivelstad
serveres med smørstekte rotfrukter, krydderstekte poteter, saltbakt småtomat og lammesjy med bergmynte og rosmarin
250.-

Desserter

Trollkrem
italiensk marengs tilsmakt tyttebær

Måneskinnspudding
servert med chillibakt ananas og søt eggedosis

Creme brulè
serveres med sesongens bær.

Ostekake Fivelstad
servert med bringebærsaus.

Alle desserter 95.-

Spør oss gjerne om andre retter og spesifikke ønsker.
Vi ordner vegetar, glutenfri og laktosefri mat ved behov, men ber om at du gir oss tidlig varsling.