

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

JENS EIDE

Slakterens kjøkken
DIN FEST • VÅR MAT

Hovedretter

"Fest retter"

- Okse ytrefilet med rødløkskompott, selleripure, poteterrinne og rødvinssjy med timian og pepper. Kr 285,-
- Entrecote med saltbakte amadinepoteter, stekt sopp og aspargesbønner, glasert pastinakk og trøffelsjy. Kr 255,-
- Hjort ytrefilet med sopp og aspargesbønner, syltet rødløk, pommestruer og rødvinglase. Kr 340,-
- Stykker av lammelår med glasert selleri, kremet sopp, hvitløks stekte poteter og rieslingsjy med tranebær og rosmarin. Kr 235,-
- Svin indrefilet med kremet sopp, sitronbakte rotgrønnsaker, potetkompott og kryddersjy. Kr 210,-

"Rustikke retter"

- Hel grillet svinenakke med syrnede kål, bakte betes, potetpure og sennepsjy. Kr 195,-
- Ribbeconfit med sitronbakte rotgrønnsaker, petit pois pure og salt bakte småpoteter kr 200,-
- Langtidsbresert okse høyrygg bourguignon med potetpure tilsmakt med ristet hvitløk og timian. Kr 210,-
- Coq au vin. Kylling i rødvin med sopp og bacon. Ris og salat kr 185,-

Prisene er pr porsjon for 1 gangs servering.

Ønskes 2 serveringer legges 30 % til på prisen

Vi lager gjerne hovedretter av fisk og skalldyr på forespørsel.

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

Jens Christian Eide

Kjøkkensjef

Slakterens kjøkken

jce@slaktereide.no

90 86 49 49 / 37 40 34 00

www.slaktereide.no