

JENS EIDE

Slakterens kjøkken

DIN FEST • VÅR MAT

**JENS
EIDE**

Slakterens kjøkken
DIN FEST • VÅR MAT

Viltmeny

3 retters.

Hjortecarpaccio med snøfrisk krem, tyttebærvinaigrette,
syltet sopp og fritert rugbrød

Kr 110.-

Langtidsstekt elgplomme med stekt sopp og asparesbønner.
Rosenkål raug og føltegratinerte poteter. Rødvinsjy med tindved.

Kr 350.-

"Multekrem" av mascarponeost med
krydderkake og pasjonsfruktgele. Marinerte multer og crumbles

Kr 100.-

Viltbufte

Stekt hjort og elg. Elgkaker og viltpølse.
Fløtepoteter, rosmarinpoteter, stirusbakte rotgrønnsaker, rødkål

Rosenkål med bacon, sellerikrem, soppragu.

Tyttebærsyltetøy, rødvinsjy og kremet viltsaus

Kr 430.-

Karamellpudding

Kr 50.-

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