



Veisluseðill 2018

Forréttir

Humarsúpa með hvítlauksristuðum humri og hvítu súkkulaðikremi

Lobster bisque with roasted lobster and white chocolate cream

Hægeldaður grafinn silungur með hrognum og dill majó -

Reykt önd með epla og fennel relish og kisuberjum -

Lax með engifer, sesam, soya, dijon, jarðaberjum og yuzu dressingu.

Slow cooked cured trout with rows, quinoa, onion, leek ash and dill mayo -

Smoked duck with apple and fennel relish and cherry-

Salmon with ginger, sesam, soy, dijon, strawberries and yuzu dressing.

Túnfisk „tataki ” með engifer, wasabi majonesi og límónu

tuna “tataki” with ginger, wasabi mayonnaise and lime

Hægeldaður grafinn silungur með sítrónu majó, agúrku, eplum, silungahrognum og söli

Slow cooked cured trout with lemon mayo, cucumber, apples, trout rows and dulse

Aðalréttir

Nautalund með kartöfluköku, sveppum, beikoni, sellerírótarmauki og madeirasósu

Beef tenderloin with pommes Anna, mushrooms, bacon, celery root purée and madeira sauce

Steiktur þorskur með kremuðu byggi, spergilkáli, bakaðri steinseljurót og humarsósu.

Fried cod with barley, broccoli, baked parsnip and lobster sauce.

Andabringa með sætkartöflumauki, grænmeti og appelsínusósu.

Duck breast with sweetpotato purée, vegetables and orange sauce

Lambahryggvöðvi og lamba rilette með kartöfluköku, nípumauki og blóðbergsgljáa

Fillet of lamb and lamb rilette with pommes Anna, parsnip puree, gremolata and thyme sauce

Eftirréttir

Volg karamellukaka með salthnetum og saltkaramelluís, hvítsúkkulaðikremi og karamellusósu.

Warm caramel cake with peanuts and salt caramel ice cream, white chocolate cream and caramel sauce.

Heit súkkulaðikaka með heimagerðum vanilluís og blönduðum berjum.

Fondant chocolate cake with homemade vanilla ice cream and mixed berries

Súkkulaði mousse með jarðarberjakremi og heimagerðum vanilluís

Chocolate mousse with strawberry cream and homemade vanilla ice cream