

JÆRSK BUFFET 3

VARMT

Filet av jærkvige

hvitløkspreget saus med krønsj

Jærsk gladgris

eple- honningglaze

Tørrsaltet bacon

rotgrønnsaker og smågrønt

Filet av fersk fangst

hint av lakris saus

Saltbakte småpoteter

urter

KALDT

Krydderrøkt laks

sennepglaze

Kongekrabbe

agurk og krydder- aioli

Marinert kveite

løkdressing og koriander

Chorizo

gulerøtter og nøtter

Velmodnet spekeskinke

sirup og sprø topping

Sesong grønnsaker

chili

Potetsalat

sesongstæsje

Bløt eggerøre

irørt smør

Salat

frukt

Sursøte grønnsaker

sting

Surdeigsbrød «typ 3 dagers prosjekt»

hvete og spelt

Nyrørt smør

med løkolje

Aioli

545,-