

"Smaken av Midt – Norge"

Røye confit

Fjellrøye fra Tydal serveres med Rørosrømme med pepperrot, norske ristede gresskarkjerner, lin- og solsikkefrø, urtesalat fra Ravni og bacon vinagrette

Vinanbefalinger:

- *Chateau Bonnet 2007/08 Entre-deux-Mers, Bordeaux* Kr 365,-
- *Chablis, Domaine de Vauroux 2006* Kr 453,-

Smørstekt Kamskjell med Byggrynsrisotto

Serveres med ristet persillerot, persillecoulis og hint av Kvand

Vinanbefalinger:

- *Chateau Bonnet 2007/08 Entre-deux-Mers, Bordeaux* Kr 365,-
- *Georg Breuer Terra Montosa 2007 Rheingau, Rudesheim* Kr.575,-

Fjord til fjells

Hjortesymfoni med rotselleripuré, gravet fjellmandel, gulrøtter og en god rødløk sjø

Vinanbefalinger:

- *Marques de Murrieta Ygay Reserva 2003 Rioja* Kr 535,-
- *Château Belgrave Haut- Medoc, Bordeaux.* Kr 659,-

Karamellisert tjukkmjølks pudding

Serveres med multesuppe tilsatt anis, søte brødkrutonger og ringblomst fra fjellurt

Vinanbefaling:

- *Gran Feudo Moscatel Dilce, Spania, 2006 Bodegas Julian Chivite*
Kr 60,- per glass