

# Villa Norangdal

## Meny

### Forretter

#### Smørstekte kamskjell

med karamellisert blomkålkrem, sprø kjeks av jarlsbergost og syrlig pasjonsfruktsmørsaus

Kr 115,-

#### Grillet kamsjatkakrabbe

syrlig småsalat, brødkrutong samt salt og søt soyavinaigrette

Kr 115,-

#### Blomkålsuppe Norangdal

servert med røkt laks og revet jarlsberg

Kr 100,-

#### Fingermat-tallerken

Et utvalg av lokale småretter

Kr 105,-

### Hovedretter Kjøtt

#### Grillet hjort Nebbedalen

med hvitløksstekt sopp og spinat, krydderstekte poteter, kremet viltsaus tilsmakt einerbær samt en tyttebærsirup

Kr 275,-

#### Langtidsbakt lammelår Fivelstad

Serveres med smørstekte rotfrukter, krydderstekte poteter, saltbakt småtomat Og lammesjy med bergmynte og rosmarin

Kr 235,-

#### Rieslingposjert kyllingbryst

Med smørstekte asparges, saltbakt småtomat, klassisk ris Pilaff og syrlig rieslingsaus

Kr 215,-

### Hovedretter Fisk

#### Laksefilet Korsbrekkelva

Pakket i sølvfolie sammen med sommerens primører, hvitvin og godt smør.

Serveres med en saus på Haukelichèvre og krydderstekte poteter

Kr 195,-

#### Pannestekt steinbit

Serveres med smørstekte rotfrukter,

syrlig saus på crème fraîche og krydderstekte poteter

Kr 195,-

### Desserter

#### Trollkrem

Italiensk marengs tilsmakt tyttebær

#### Måneskinnspudding

Servert med chilibakt ananas og søt eggedosis

#### Karamellpudding

Klassisk karamellpudding serveres med karamellsaus og fløtekrem

#### Sjokoladefondant

Varm sjokoladekake med flytende kjerne

servert med bringebærcoulis og vaniljeis

#### Pannacotta

Fløyelsmyk italiensk fløtepudding tilsmakt vanilje.

Serveres med sesongens frukt og bær

Alle desserter Kr 95,-