



PALMEN

RESTAURANT

Selskapsmeny / Set dinner menu

845,-

Vi ber vennligst om at det velges én hovedrett for hele selskapet hvis dere er 7 personer eller flere.
Informasjon om allergier eller spesielle dietter må være oss i hende senest 3 dager før ankomst.
Selskapet belastes for de bestilte antall menyer, hvis ikke annet er avtalt.
Siste frist for endringer kl 12:00 dagen før ankomst.

*We kindly request that one menu is chosen for the entire party if you are 7 people or more.
Information on allergies and special diets must be sent to us no later than 3 days prior to arrival.
The party will be charged for the ordered numbers of the menus, unless otherwise is agreed on.
Changes must be sent latest 12:00 the day prior to the event.*





PALMEN

RESTAURANT

3-retters / 3 course Selskapsmeny / Set dinner menu 845,-

Forrett / Starter

Crudo av kveite

Halibut crudo

Kveite, lime, koriander, chili og gressløk.
Halibut, lime, coriander, chili and chives.

Innholder/contains: melk/milk, fisk/fish, egg, sulfitter/sulfites

Hovedretter / Main Courses

Indreilet av okse

Beef tenderloin

Okse indreilet, potet mousseline, sommerkål, gressløk og Bordelaise saus.
Tenderloin of beef, potato mousseline, summer cabbage, chives and sauce Bordelaise.

Innholder/contains: melk/milk, selleri/celery, sennep/mustard, sulfitter/sulfites

Eller / Or

Piggvar

Turbot

Pannestekt piggvar, risotto, ramsløk, cherrytomater og blåskjell velouté.
Pan-fried turbot, risotto, wild garlic, cherry tomatoes and mussel velouté.

Innholder/contains: melk/milk, fisk/fish, seller/celery, bløtdyr/mollusc, sulfitter/sulfites

Dessert

Jordbær og fløte

Strawberries and cream

Ferske jordbær og jordbærsorbet, kulturmelmousse, hylleblomstgele og havrestrøssel.
Fresh strawberries and strawberry sorbet, cultured milk mousse, elderflower gel and oat streusel.

Innholder/contains: melk/milk, hvete/wheat/oat (gluten,



PALMEN

RESTAURANT

Vinanbefalninger / Wine recommendations

Crudo av kveite / Halibut crudo

Riesling Red Slate Dry Weingut Dr.Loosen Mosel Germany	784,-
Gruner Veltliner Langenlois Rudolf Rabl. Kamptal Austria	905,-
Chablis Domaine Brocard Burgundy France	960,-

Indreilet av okse / Beef tenderloin

Periquita Reserva De Fonseca Portugal	755,-
Rioja edición limitada Ramon Bilbao Spain	945,-
Crozes-Hermitage J. Denuzière Rhône, France	1045,-

Piggvar / Turbot

Desvignes Chardonnay Reserve Languedoc-Roussillon France	690,-
Vermentino La Pettegola Castello Banfi Tuscany Italy	915,-
Chablis Domaine Brocard Burgundy France	960,-
Arneis Roero Fontanafredda Langhe Italy	960,-

Jordbær og fløte / Strawberries and cream

Sauternes Castelnau de Suduiraut Bordeaux France	95,- 6 cl
--	-----------



PALMEN

RESTAURANT