



# PALMEN

RESTAURANT

SELKAPSMENY 815,-  
SET DINNER MENU 815,-

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

## FORRETT – STARTER

JORDSKOKK SUPPE  
JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

Kremet suppe av jordskokk, syltede tyttebær, stekt bacon og ristet surdeigsbrød  
Cream soup of Jerusalem artichoke, pickled lingonberries, roasted bacon and toasted sourdough bread  
INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULFITES, HVETE/WHEAT, SELLERI/CELERY

## HOVEDRETTER - MAIN COURSES

ANDECONFIT  
DUCK CONFIT

Andeconfit fra Gårdsand, krem av persillerot fra Elstøen Røyse, stekt rosenkål, syltet kantarell og  
rødvinnsaus

Duck confit from Gårdsand, cream of parsley root from Elstøen Røyse, fried Brussels sprouts, pickled  
chanterelles and red wine sauce

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFITTER/SULPHITES, SENNEP/MUSTARD, SELLERI/CELERY

## ELLER – OR

TORSKERYGG  
BACK LOIN OF COD

Pannestekt torskerygg, erterpuré, smørstekte parisiennepoteter, stekt bacon og velouté  
Pan-fried back loin of cod, pea purée, butter-fried Parisienne potatoes, roasted bacon and velouté

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, SULFIT/SULPHITES, FISK/FISH

## DESSERT – DESSERT

RØMME  
SOUR CREAM

Rømme fra Røros meieri, konservative bær, sorbet av nyperoser kombucha  
Sourcream from Røros meieri, preserved berries and sorbet of rosehip kombucha

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, EGG, HVETE/WHEAT, MANDLER/ALMOND



# PALMEN

RESTAURANT

## VINANBEFALNINGER – WINE SUGGESTIONS

### JORDSKOKK SUPPE JERUSALEM ARTICHOKE SOUP

Tradition Cotes de Gascogne Plaimont Frankrike	615,-
Chenin Blanc Reyneke wines Stellenbosch Sør-Afrika	764,-
Chablis Domaine Brocard Burgundy Frankrike	885,-

### ANDECONFIT DUCK CONFIT

Periquita Reserva J.M de Fonseca Portugal Setúbal	685,-
Rioja Ramon Bilbao 'Edicon Limitida'	870,-
Le Volte dell'Ornellaia Toscana Italia	990,-

### TØRSKERYGG BACK LOIN OF COD

Hvit:	764,-
Chenin Blanc Reyneke wines Stellenbosch Sør-Afrika	979,-
Pouilly Fume J.C Dageneau Loire Frankrike	1145,-
Chardonnay Black Stallion Napa Vally USA	

Rød:	655,-
Blauer Zweigelt Weingut Rudolf Rabl Burgenland Østerrike	840,-
Carignan Veilles Vignes Domaine Lafage Cayrol Languedoc Frankrike	1275,-
Mercurey ( Pinot Noir) Pier Ponelle Burgund Frankrike	

### RØMME SOUR CREAM

Royal Tokaj Late harvest Ungarn	89,- 6 cl
---------------------------------	-----------