

MENY

MED ÆGIR-ØL I OG TIL MATEN

Kjøkensjefen og bryggerimeistaren
har komponert meny og drikkeforslag.

6-RETTARS ØL- OG MATMENY

Strandkrabbesuppe



med Rallar Amber Ale, glasert ravioli med kamchatka-krabbe, papaya- og vårlaukskompott.
Ægir-øl: 0,1 Rallar Amber Ale 4,7 %

Rype med lardo



glaserte tranebær, persillerot trekt i raudvin og solbær, blomkål-puré, Ægir-sirup og potet-terrén.
Ægir-øl: 0,1 Skumring Dubbel 7 %

Eple og Witbier granité



Ægir-øl: 0,1 Siv Witbier 5,5 %

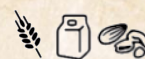
Hjorterullade



braisert i Sumbel Porter og portvin, servert med sellerikrem, raudvinposjert charlottlauk og rosiner, auberginekompott, urte- og baconbakt portebellosopp og røkt mandelpotet.

Ægir-øl: 0,3 Lindisfarne Scotch Ale 7%

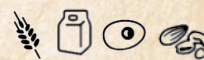
4 lokale ostar



Ostane får følge av karamelliserte hasselnøtter, daddelkompott, appelsin-puré, salt tomat, rosin og Natt Imperial Porter sirup.

Ægir-øl: 0,1 Tors Hammer Barleywine 13,2 %

Crème Brûlée-kake



med Lynchburg Natt servert med sorbet av plomme i Sumbel Porter og sjokolade.

Ægir-øl: 0,1 Sumbel Porter 4,7 %

Pris:

6-rettar meny: kr 850,-

Drikkepakke: kr 275,-

Atterhald om endringar.
Menyen gjeld for grupper på minimum
10 personar og må bestillast minimum
10 dagar før arrangementet.

Allergener:

