



Staur Gjestegård

Forretter

Lettrøkt kamskjell, servert med petit poise pure` og vanilje buerre blanc.

Speket kalkun filet fra Gålaas, med eple/selleri salat og honning/chili viniagrette, stikkelsbær/kirsebær chutney.

Gazpaccio med honning gratinert norsk chevre.

Hval carpaccio med whisky og gin på sommerbunn.

Hovedretter

Beriflabb medaljong, med mais - og gulrot pure`, ovnsbakt paprika, citrus potet og serrano chips.

Smørsteikt sjøtunge, med asparges, kongekrabbeskum, mandelpotet pure` og grønnsaks primører.

Lammecarrè, sommerens grønnsaker, pommes anna med moccasjy.

Åskesteikt oksefilet, med sopp, spinat, pommes anna og balsamico og portvinsjy.

Desserter

Konfektkake med kirsebørsorbet.

Rabarbra terte, med laurbær og youghurtsorbet.

Sitronmarengsterte med friske bær.

Sherry brule med jordbær og blåbærsalat.



Staur Gjestegård

Tapas minimum 12 personer 395 kr pr person

Gårds Tapas

Kyllingrullade med løpstikke og sitronverbena

Sennepsglasert økologisk lammecarre med timian

Sukkersaltet fjellørret

Saltbakte stangepoteter

Akevittgravet Elg

Rullade av gårdsspekeskinke

Røyetartar

Viltkjøttboller

Marinerte Svinespidd med bacon

Norske oster med kompott

Lettrøkt harefilet

Nystekt brød

Gårdsgrønnsaker



Staur Gjestegård

5 retters meny

Gin gravet hjort, med parmesankrem og tyttebær coulis.

Torskerygg, med kaperssmør, sommergrønt og risotto.

Avocado sorbét med lime.

Bacon surret fasanbryst, med spisskål, velstomat og potetterte.

Markjordbærmousse på nøttebunn med kamferchips.

7 retters meny

Røkt kamskjell, med karamellisert jordskokk og granateple vinagrette.

Klassisk elg carpaccio.

Piggvar, med persillerotpure` og spinat coulis.

Kirsebær sorbét fra Stange.

Lammecarre`, med bakt nepe, sherry portebello og mocca sju.

Norske oster, med nøtte vinagrette og pære chutney.

Tyttebær og hvitsjokolade is kake.