



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

*3 retters middag 595 kr, 4 retter med ost 690 kr, 4 retter med fisk 750 kr
2 retters middag med dessert 395 kr*

Forretter

Terøkt Stangekylling i ingefærgele servert på frisk gulrotsalat

Tartarduo av vilt med tyttebærkompott og trøffelmajones

Sukkersaltet og lettrøkt ørret med pepperrotaioli, eplevinaigrette fritert rugbrød

Viltbuljong med steinsoppravioli og reinsdyrsbresola

Hovedretter Fisk

Lettgrillet bekkørret med høstens primører, puy puy linser og smørsaus

Skinnsteikt gjørs med blomkål- og mandelpotetpure, savoykål, bacon og buerre

rouge

Abbor med bygggrynsrisotto, grillet persillerot og spinatsaus

Fjellrøye med skogsopp og potetgnochi, petitpoispure og syrlig rødbetsaus

Hovedrett Kjøtt

Trøffelfarsert perlehøns med sellerirotpure, potetconfit og eple-chilidemi

*Rådyrspastrami servert med skogsopp, spinat, drueconfit, potet og selleririsotto
med røkt viltfond*

*Rosa stekt andebryst med confit av andelår, løkkompott, gulerothpure og
anisglace med fiken.*

Med et tillegg i prisen på kr 75 tilbys også

Reisndyrsadel med vaniljeglasert jordskokk og ristet skogsopp

Dessert

Eple og mandeltarte med youghurtisparfait



Cremecatalan med bærsalat

Multebuljong, molte og mascarponemousse servert med en basilikumskåke

Sjokoladeterrine, espressosaus og bringebærkompott

Osteanrettning servert med en portvinsmarinert nøttefruktompott.