

En smak av Trøndelag

3-retters meny

5. desember 2007

Fjord møter fjell

Hitrakamskjell- og Snåsaørretterin med syltede rotgrønnsaker,
bergmyntekrydret gulrotreduksjon og
Oles byggmelsflatbrød med karve

Høst

Grillet lår av Hitrahjort
med villsoppragout, bakt løk,
multesaus og tusenbladpotet med urtelokk

Bakklandets Vakre Maja

Nidars Bocca sjokolademousse
med krydret ringblomstkrem,
syltede plommer fra egen hage i Malvik og bringebærsorbet

For å beskrive litt av mangfoldet vi har i vår landsdel ser du her hvor råvarene til denne menyen er hentet fra:

Grønnsaker, poteter og urter fra Frosta.

Frukt og bær fra Frosta og Malvik.

Smør, fløte og rømme er fra Røros.

Våre kamskjell fra Trøndelagskysten er regnet som verdens beste!

Villfanget ørret fra Snåsa.

Eddiker er hjemmelaget.

Olje er kun norsk økologisk raps.

Byggmel og karve fra Innerøy.

Soppen plukker vi selv, samt at vi har gode hjelpere.

Som eneste restaurant i verden har vi direkte levering av råsjokolade fra Nidar.

Ringblomsten er økologisk og plukkes på Røros.