

## Selskapsmeny.

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

12 personer

## Forrett.

### Carpaccio av hjort • 156

Sprøstekt grønnkål, parmesan, einebærmajones og tyttebær. / H, E

### Røkt andebryst • 159

Toast, plommeglaze og mizuna. / M, H

### Blomkålsuppe • 126

Serranochips og trøffelolje. / M

## Hovedrett.

### Kveite • 329

Romanesco, fennikel og beurre blanc smaksatt med appelsin. Serveres med urtebakte amandinepoteter. / M

### Hjort • 329

Røkt gulrotpuré, baconstekt rosenkål, skogsoppsaus og tyttebær. / M, SU

### Lammeskank • 289

Potetpuré, gulrot- og selleriterrine og rosmarinsaus. / M, SEL

## Dessert.

### Crème brûlée • 119

Med sorbet. / E, M, kan inneholde spor av nøtter

### Sjokoladefondant • 119

Med vaniljeis. / E, M, H, kan inneholde spor av nøtter

### Ostekake • 129

Med pasjonfrukt. / M, H, kan inneholde spor av nøtter

### JACOB AALL BRASSERIE & BAR

Kontakt bookingansvarlig ved ønske om et vegetarisk alternativ.

Selskapet belastes for antall bestilte menyer hvis ikke annen beskjed er gitt før selskapsdato.

[www.jacobaall.no](http://www.jacobaall.no)  
[booking@jacobaall.no](mailto:booking@jacobaall.no)

#### Allergener:

H: hvete | M: melk | E: egg  
SEL: selleri | SO: soya