



ENGØ GÅRD

PILEREDET

SOMMER 2026

ALLERGENMERKING

G = Gluten, **S** = Skaldyr, **E** = Egg, **F** = Fisk, **P** = Peanøtter, **So** = Soya, **L** = Laktose, **N** = Nøtter, **C** = Selleri,
Sp = Sennep, **Se** = Sesam, **Su** = Sulfitt, **Lu** = Lupin, **B** = Bløtdyr, **M** = Melk

Alle viner kan inneholde sulfitter

ENGØMENY

25/5-14/6

AMUSE BOUCHE

En smakebit av sesongens råvarer

x

POSJERT PIGGVAR

Syltet purre, marinerte poteter og vichyssoise

Anbefalt vin: *Bellingham Old Vine Chenin Blanc 2025*

F,L,Sp

SUKKERERTER

Urte-og sitron pain perdu med løpstikkehollandaise og parmesan- og parmacrumble

Anbefalt vin: *Karthäuserhof Schieferkristall Riesling Trocken 2020*

L,E

KALVECULOTTE

Zucchini, sitrongremolata og rødvinnssaus med grillet paprika og kapers

Anbefalt vin: *Villa al Cortile Brunello di Montalcino 2019*

L,G(hvete),Su

NORSKE BÆR

Lemoncurd, luftig hvit sjokolade og sitrongelato

Anbefalt vin: *Il Falchetto Moscato d'Asti Tenuta del Fant 2025*

L,G(hvete),E

Engømeny - 1 095,- per person

Anbefalt vinmeny - 845,- per person

GOURMETMENY

25/5-30/8

AMUSE BOUCHE

En smakebit av sesongens råvarer

x

KALVETARTAR

Sellerirot, syltet sjalottløk, sherryeddik og østersemulsjon

Anbefalt vin: *Rotari Rosé Brut*

B,Su

POSJERT PIGGVAR

Syltet purre, marinerte poteter og vichyssoise

Anbefalt vin: *Bellingham Old Vine Chenin Blanc 2025*

F,L,Sp

SUKKERERTER

Urte-og sitron pain perdu med løpstikkehollandaise og parmesan- og parmacrumble

Anbefalt vin: *Karthäuserhof Schieferkristall Riesling Trocken 2020*

L,E

ENGØS TAGLIOLINI

Pistasjpesto, burrata og røkt ørretrogn

Anbefalt vin: *La Chablisienne Chablis La Pierrelée 2021*

G(hvete),E,L,F,N(pistasj)

GRANITÉ

Mynte, agurk og lime med mulig oppgradering*

x

SURF & TURF

Hummer og braisert svineside med neper, gulrot og skalldyrsaus

Anbefalt vin: *Roux Saint Aubin 2023*

L,S

OSTEVOGN

Utvalg av sesongens oster

Anbefalt vin: *Riesling Spätlese, Champagne eller portvin*

L,G(hvete),N,Su

NORSKE BÆR

Lemoncurd, luftig hvit sjokolade og sitrongelato

Anbefalt vin: *Il Falchetto Moscato d'Asti Tenuta del Fant 2025*

L,G(hvete),E

Gourmetmeny - 1 695,- per person

Anbefalt vinmeny - 1 395,- per person

*Cubansk rom til granité - 45,- per person