ENGØ GÅRD

PILEREDET

VINTER 2026

9/11-21/12

Á LA CARTE

Ikke tilgjengelig på lørdager

FORRETTER

POTETVAFFEL MED RAKFISK M,E,F,Sp — 265
Rømme, eple-og sennepsvinaigrette og revet pepperrot

HJEMMERØKT LAKS F,Sp,C — 285
Eple- og sviskemostarda, marinert eple og sellerirot, og rosmarinmajones

HUMMERWONTON E,G(hvete),S,M — 325
Fritert wonton med hummer, syltet gresskar og skalldyrsaus

BIFF CRUDO M,E,Sp — 285
Trøffelmajones, parmesan, ruccola og Beemster XO

ENGØS AGNOLOTTI E,G(hvete), M,N(hasselnøtter) — 325
Sopp- og trøffelfyll, rosmarin, hasselnøtter og parmesanskum

HOVEDRETTER

TORSK M,F,B — 495
Karamellisert purreløkpuré, blåskjellchips, småpoteter og beurre blanc med purreolje

STEAK AU POIVRE M,Su — 495
Indrefilet med skinny fries, grønn salat og grønn peppersaus

REINSDYR FRA STENSAAS M,Su,Sp — 545
Engøs surkål, potetpuré og glasert rosettkål

RISOTTO MED MONT D'OR M,N(hasselnøtter) — 395
Rosmarin, løpstikke, crispy rosettkål og ristede hasselnøtter

DESSERT

MULTEKREM G(hvete), M,E,N(mandel) — 225
Multemarmelade, krumkake, krokan og kanelis

KIRSEBÆRFROMASJ G(hvete),E,M,N(mandel) — 225
Salt karamell, krokan og varme kirsebær

OSTEVOGN L,G(hvete),N,Su — 295
Utvalg av sesongens oster

ALLERGENER

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

Alle viner inneholder sulfitter

SIGNATURMENY

* = 5-retters Engømeny

AMUSE BOUCHE*
En smakebit av sesongens råvarer
x

HJEMMERØKT LAKS*
Eple- og sviskemostarda, marinert eple og sellerirot, og rosmarinmajones
Anbefalt vin: Karl Haidle Stetten Riesling Kabinett Pfeffer 2024
F,Sp,C

TORSK*
Karamellisert purreløkpuré, blåskjellchips og beurre blanc med purreolje
Anbefalt vin: Tornatore Etna Bianco 2025
M,F,B

ROSENKÅL
Rødvinsmarinerte tranebær, bacon og kastanjepuré med pepperkakekrydder
Anbefalt vin: Lien Gård Livlig Eplesider 2025
M,Su,G(hvete)

GRANITÉ
Tranebær og grønt eple
x

ENGØS AGNOLOTTI
Sopp- og trøffelfyll, rosmarin, hasselnøtter og parmesanskum
Anbefalt vin: Giulia Negri Langhe Nebbiolo Pian delle Mole 2023
G(hvete),E,M,N(hasselnøtt)

REINSDYR FRA STENSAAS*
Engøs surkål, potetpuré og glasert rosettkål
Anbefalt vin: Seghesio Sonoma Zinfandel 2024
M,Su,Sp

STILTON
Multemarmelade og krumkake
Anbefalt vin: Fèlsina Vin Santo del Chianti Classico 2018
M,G(hvete),E

KIRSEBÆRFROMASJ*
Salt karamell, krokan og varme kirsebær
Anbefalt vin: Brachetto d'Acqui 2025
G(hvete),E,M,N(mandel)

5-retters Engømeny - 1 095,- per person
Anbefalt vinmeny - 845,- per person

9-retters gourmetmeny - 1 695,- per person
Anbefalt vinmeny - 1 395,- per person