

DINNER GROUP MENU APRIL 2020 - MAY 2021

MENU 1 - FISHERMAN'S MENU

STARTER	Coffee and vanilla cured salmon with rye bread and dill
MAIN COURSE	Cod with onion, potatoes and béchamel sauce
DESSERT	Carrot cake with baked white chocolate and sorbet

MENU 2 - EXPLORER'S MENU

STARTER	Creamy langoustine soup with garlic roasted shellfish
MAIN COURSE	Chicken with fennel, baked rutabaga and potatoes
DESSERT	Chocolate cake with pistachios, caramel and salted peanuts ice cream

MENU 3 - FARMER'S MENU

STARTER	Celery root soup with truffles and croutons
MAIN COURSE	Grilled lamb and slow cooked lamb shank, parsnip, beets and béarnaise
DESSERT	Traditional Icelandic skyr with blueberries and cream

MENU 4 - TRAVELER'S MENU

STARTER	Garden salad with roasted walnuts, cranberries and pickled red onion
MAIN COURSE	Salmon with chives polenta, cauliflower, gingerbread and chicken velouté
DESSERT	Crème brûlée with strawberries, cocoa oats and meringue

CONDITIONS;

Reservations: Required in writing at least 7 days prior to arrival. **Group menu:** Valid for 10 persons or more. For 9 persons or less 3 course menu of the house/day is offered at the same rate. **Half Board:** For individuals same rates apply. The hotel provides and charges automatically for 3-course dinner, except otherwise ordered. **Vouchers:** Must be clearly marked with menu number and if 2-course or 3-course dinner. **Cancellations:** Dinner will be charged in full for cancellations 0-3 days prior to arrival. **Special diets:** Vegetarian menu's & special requirements available on request and should be booked in advance.

KVÖLDVERÐARSEÐILL FYRIR HÓPA APRÍL 2020 - MAÍ 2021

MATSEÐILL 1 - FISKIVEISLA

FORRÉTTUR	Kaffi og vanillu grafinn lax með rúgbrauði og sóselju
AÐALRÉTTUR	Þorskur með lauk, kartöflumús og kryddaðri mjólkursósu
EFTIRRÉTTUR	Gulrótakaka með bökuðu hvítu súkkulaði og krapís

MATSEÐILL 2 - LANDKÖNNUNARVEISLA

FORRÉTTUR	Rjómalöguð humarsúpa með hvítlauksristuðum skelfisk
AÐALRÉTTUR	Kjúklingur með fenniku, bökuðum gulrófum og kartöflum
EFTIRRÉTTUR	Súkkulaðikaka með pistasíum, karmellu og salthnetuís

MATSEÐILL 3 - SVEITASÆLA

FORRÉTTUR	Seljurótarsúpa með trufflum og brauðteningum
AÐALRÉTTUR	Grillað lamb og hægeldaður lambaskanki með nípum, rauðrófum og béarnaise sósu
EFTIRRÉTTUR	Hrært skyr með bláberjum og rjóma

MATSEÐILL 4 - HNOSSGÆTI FERDALANGSINS

FORRÉTTUR	Grænt salat með ristuðum valhnetum, trönuberjum og sýrðum rauðlauk
AÐALRÉTTUR	Lax með maísköku, blómkáli, kryddbrauði og kjúklingaflauelssósu
EFTIRRÉTTUR	Crème brulée með jarðaberjum, kakóhöfrum og marengs