

L O S B Y   G O D S



À la carte



## Velkommen til bords!

Tidligere godseier Lorentz Meyer Boeck likte å komponere menyer. Han var interessert i mat og vin, men det viktigste var å bli enig med frøken Gunvor. Gunvor Kolstad har blitt en legende på Losby, etter å ha stått over grytene til Godseierparet i over 20 år. Losby Gods fikk i 2013 frøken Gunvors personlige kokebøker i gave. Dette er en stor inspirasjonskilde for vårt kjøkken. Vi bruker oppskriftene fra henne, både i sin helhet og til inspirasjon i våre menyer og retter den dag i dag.

Vi skal ta vare på historien og mattradisjonen på Losby Gods og føre den videre.

## Welcome!

*The former landowner, Lorentz Meyer Boeck, liked to compose menus. He was interested in food and wine, but the most important thing was getting along with Miss Gunvor. Gunvor Kolstad has become a legend at Losby, after having stood over the pots of the landowners for more than 20 years. In 2013, Losby Gods received Miss Gunvor's personal cookbooks as a gift. This is a great source of inspiration for our kitchen. We use her recipes as an inspiration in our menus and dishes. Our pride is always being faithful to the history, and bringing it with us in everything we do.*

---

## FORRETTER | STARTERS

---

### SKOGENS GULL - LOSBY GODS SPESIALITET

#### THE GOLD OF THE FORREST

Kremet skogsoppsuppe med stekt kantarell.

Er du den heldige som får en smak av kantarell plukket i vakre Losbydalen?

*Creamy forest soup with roasted chanterelles.*

*Are you the lucky one who gets a taste of chanterelles picked in the beautiful Losbydalen?*

Inneholder: Melk | Contains: Milk

Kr 175,-

### FJORDØRRET | SEA WATER TROUT

Lettbakt ørretfilet på puré av fennikel og appelsin med sprøstekt villris, appelsingele og dillsnø

*Lightly baked trout fillet on fennel and orange puree with fried wild rice, orange jelly and dill snow*

Inneholder: Fisk, Melk | Contains: Fish, Milk

Kr 175,-

### KAMSKJELL | SCALLOPS

Grillet kamskjell på syrlig eple- og sellerisalat med persilleskum.

*Grilled scallops on apple and celery salad with parsley foam.*

Inneholder: Skalldyr, Egg, Melk | Contains: Shellfish, Egg, Milk

Kr 195,-

### RETT FRA VIDDA | REINDEER

Gravet reindsdyrfilet fra Røros med variasjon av beter fra Hasle gård og vinagrette med årets Losby honning

*Cured fillet of reindeer from Røros with a variety of beets from Hasle farm and vinagrette with Losby honey.*

Inneholder: Sulfit, Sennep, Melk | Contains: Sulphite, Mustard, Milk

Kr 185,-

## HOVEDRETTER | MAIN COURSES

### LAM | LAMB

Braisert lammeskank med rotmos, bakt selleri fra gårder i Viken og rosmarin saus  
Braised lamb shank with root vegetable, baked celery from farms in Viken and rosemary sauce

Inneholder: Melk, Laktosefritt smør, Sulfit | Contains: Milk, Lactose free butter, Sulphite  
Kr 445,-

### HELT VILT GODT – HJORT | VENISON

Indrefilet av hjort fra Røros, rosettkål fra Vang gård på Toten, høstens beste norske grønnsaker og kremet morkelsaus

*Tenderloin of venison from Røros, rosette cabbage from Vang farm, seasons vegetables and creamy morel sauce*

Inneholder: Melk, Sulfit | Contains: Milk, Sulphite  
Kr 595,-

### TORSK | COD

Lettdampet torsk med Sandefjordsmør, ertepurre og økologiske gulerøtter fra historiske Vold gård i Rygge.

*Steamed cod with Sandefjord butter, pea puree and organic carrots from the historic farm, Vold in Rygge.*

Inneholder: Fisk, Melk | Contains: Fish, Milk  
Kr 445,-

### HAMBURGER

Godsets egen hamburger med norsk cheddar, gullbacon, aioli, salat og friterte potetpinner  
The Manors hamburger with cheddar, bacon, aioli, lettuce and deep-fried potato sticks.

Inneholder: Melk, Egg, Hvete, Bygg | Contains: Milk, Egg, Wheat, Barley  
Kr 325,-

### VEGETAR

Bakt selleri fra gårder i Viken med sesongens beste tilbehør  
*Baked celery from farms in Viken with the season's best side dishes*

Inneholder: Melk | Contains: Milk (retten kan lages vegansk)  
Kr 295,-

### POTETER | POTATOES

Du kan velge mellom følgende poteter til våre retter:

Småpoteter, potetmos eller friterte potetpinner

*You can choose from the following potatoes for our dishes:  
Small potatoes, mashed potatoes or deep-fried potato sticks*

## OST & DESSERT | CHEESE & DESSERT

### SJOKOLADEDRØM | CHOCOLATE MOUSSE

Sjokolademousse av Valrohnoa caramelia sjokolade med italiensk marengs og friske skogsbær

*Chocolate mousse with Valrohnoa caramelia chocolate with italian meringue and wild berry*

Inneholder: Egg, Melk, Hvete | Contains: Egg, Milk, Wheat

Kr 185,-

### LOSBY GODS DESSERT COMPOSITION

Konfektsjokoladekake, Creme Brûlée, Kokkens utvalgte sorbet eller is

*Confectionery chocolate cake, Creme Brûlée, Chef's selected sorbet or ice cream*

Inneholder: Egg, Melk | Contains: Egg, Milk

Kr 195,-

### NORSKE OSTER | NORWEGIAN CHEESE

Norske oster serveres med hjemmelaget frøknekkebrød, fruktkompott og Losby Gods sin egen honning fra sommeren 2023 - smaker den regn i år?

*Norwegian cheeses served with home made crispbread, fruit compote and Losby Gods' honey from the summer of 2023 - does it taste like rain this year?*

Inneholder: Melk, Valnøtter | Contains: Milk, Walnuts

Gammel Erik og Munkeby komposisjon 295,-

Dagens utvalg | Selected cheeses 235,-

### Vi er stolte over å samarbeide med utvalgte, engasjerte ysterier!

Fra Munkeby Mariakloster får vi Munkebyosten som er et produkt av møtet mellom norsk melk og tradisjonell kunnskap hos cisterciensermonkene.

Munkebyost er en fremragende ost som tilhører gruppen halvfaste oster. Kjennere setter pris på dens konsistens og fine aroma. Skorpen, som er fin og glatt, blir daglig vasket for hånd i en seks uker modningsperiode. Osten blir kjellerlagret på granplanker og vendes daglig.

På Elvekanten Ysteri lager Carlos de prisvinnende osten Gammel Erik.

På Losby Gods har vi Vellagret (minimum 10 måneder – begrenset tilgang), Rund, og Ramsløk. Osten har de siste årene mottatt anerkjennelser og vunnet flere ulike priser og utmerkelser i inn- og utland (NM/VM). Laget på kortest pasteurisert helmelk fra kun én lokal melkeprodusent. Kokkens vurdering: «Smakens Gull» En smaksforsterker av rang! Fin balanse mellom syrlighet og sødme.

*We are proud to collaborate with selected, committed cheeseries!*

*From Munkeby Mariakloster we get Munkebyosten.*

*Munkebyost is an outstanding cheese that belongs to the group of semi-hard cheeses. Connoisseurs appreciate its consistency and fine aroma. The crust is washed daily by hand, during a six-week ripening period. The cheese is stored in the cellar on fir planks and is turned daily. As it matures, it acquires a distinctive character and a taste that seduces even the most discerning palate*

*At Elvekanten Ysteri, Carlos makes the award-winning Gammel Erik cheese. At Losby Gods we have Vellagret (minimum 10 months - limited access), Round, and Ramsløk. In recent years, the cheese has received recognition and won several different prizes.*