



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

LAKS | SALMON

Lettbakt laksefilet med sitronkrem, marinert agurk og ristede sesamfrø
Lightly baked salmon fillet with lemon cream, marinated cucumber and toasted sesame seeds

Inneholder: Fisk, sesam | Contains Fish, sesame

Kr 185,-

MAKRELL | MACKEREL

Syltet makrell med confitert eggeplomme fra Drengens gårdsprodukter, brunet smør-snø, koralltuille, dill og kjærvel
Pickled mackerel with confit egg yolk from Drengens Gårdsprodukter, browned butter snow, coral tuile, dill and chervil

Inneholder: Fisk, egg, hvete, melk | Contains: Fish, egg, wheat, milk

Kr 185,-

SMAK AV VÅR | TASTE OF SPRING

Årets første grønne asparges med Parmaskinke, revet alpeost fra Elnesvågen, ferske urter og shiso vinaigrette
The season's first green asparagus with Parma ham, grated alpine cheese from Elnesvågen, fresh herbs and shiso vinaigrette

Inneholder: Melk | Contains: Milk

Kr 195,-

HOVEDRETTER | MAINCOURSES

ØRRET | TROUT

Ovnsbakt ørretfilet, stekt nykål, nydampede blåskjell, mini røtter, kremet gressløksaus og urteolje
Oven-baked trout fillet with sautéed young cabbage, freshly steamed mussels, baby carrots, creamy chive sauce and herb oi

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk | Contains: Fish, shellfish, milk

Kr 465,-

HOVELSRUD KYLLING | HOVELSRUD CHICKEN

Grillet kyllingbryst av økologisk kylling fra Hovelsrud gård på Helgøya i Mjøsa, servert med vårløkpuré, brent vårløk og kantarellsaus med soya. Dyrevernsmerket kylling.

Grilled organic chicken breast from Hovelsrud Farm on Helgøya in Lake Mjøsa, served with spring onion purée, charred spring onions and chanterelle sauce with soy

Inneholder: Soya, melk | Contains: Soy, milk

Kr 485,-

NORSK OKSE | NORWEGIAN BEEF

Indrefilet av okse, kompott av cherrytomater fra Hanasand, broccolini, rødvinglase og trøffelpotetmos

Beef tenderloin with cherry tomato compote from Hanasand, broccolini, red wine glaze and truffle mashed potatoes

Inneholder: Melk, sulfitt | Contains: Milk, sulphite

Kr 585,-

HAMBURGER

Godsets hamburger med norsk cheddar, gullbacon, aioli, salat og pommes bistro

The Manor's hamburger with cheddar, bacon, aioli, lettuce and bistro fries

Inneholder: Melk, egg, hvete | Contains: Milk, egg, wheat

Kr 335,-

POTETER | POTATOES

Alle retter, med unntak av okse, serveres med urtebakte småpoteter fra Bjertnes og Hoel eller pommes bistro. Oksen serveres som oppgitt med potetmos

All dishes, with the exception of the beef, are served with herb-baked baby potatoes from Bjertnes and Hoel or bistro fries. The beef is served as specified with mashed potatoes.

OST & DESSERT | CHEESE & DESSERT

SØT AVSLUTNING | SWEET ENDING

Pavlova med kjøkkenets lemoncurd, luftig krem, friske bær og økologisk blomster fra Høyers hage
Pavlova with house-made lemon curd, light whipped cream, fresh berries and organic flowers from Høyers hage

Inneholder: Egg, melk | Contains: Egg, milk

Kr 195,-

LOSBY GODS DESSERT COMPOSITION

Konfektsjokoladecake, Creme Brulée, Kokkens utvalgte sorbet eller is
Confectionery chocolate cake, Creme Brulée, Chef's selected sorbet or ice cream

Inneholder: Egg, melk, hvete | Contains: Egg, milk, wheat

Kr 195,-

NORSKE OSTER | NORWEGIAN CHEESE

Dagens utvalg av de beste norske oster med frøknækkebrød, fruktkompott og Losby Gods sin egen honning

Today's selection of the finest Norwegian cheeses, served with seed crispbread, fruit compote and honey from Losby Manor

Kan inneholde: Melk, rug hvete, spelt, emmer, havre, bygg, hasselnøtter, valnøtter, pistasjnøtter, macadamianøtter, mandler
May contain: Milk, rye, wheat, spelt, emmer, oats, barley, hazelnuts, walnuts, pistachios, macadamia nuts, almonds

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 cisterciensermunkene.

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

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