



*Selskapsmeny
Sommer 2026*



FORRETTER

KAMSKJELL | SCALLOPS

Carpaccio av kamskjell med sitronkrem, marinert agurk, ristet sesam, shiso gressløk og syrlig vinagrette
Scallop carpaccio with lemon cream, marinated cucumber, toasted sesame seeds, shiso chives, and a tangy vinaigrette

Inneholder: Skalldyr, egg, sesam | Contains: Shellfish, egg, sesame

NORSK KYST-KRABBE | NORWEGIAN COASTAL CRAB

Krabbesalat med fennikel crudite, dijonnaise, lodderogn, red rhubarb salat og variasjon av karse
Crab salad with fennel crudité, dijonnaise, lumpfish roe, red rhubarb salad, and a selection of cress

Inneholder: Skalldyr, fisk, egg | Contains: Shellfish, fish, egg

EN SMAK AV SOMMER | A TASTE OF SUMMER

Tronfjell velhengt spekeskinke med dampede grønne asparges, potetchips, rømme og pepperotsaus, avrugakaviar

Tronfjell dry-aged cured ham served with steamed green asparagus, potato crisps, sour cream and horseradish sauce, topped with Avruga caviar

Inneholder: Melk, fisk | Contains: Milk, fish

FRA DE GAMLE KOKEBØKENE | FROM THE OLD COOK-BOOKS

Kremet fiskesuppe med ferske grønnsaker, urter og dagens fangst fra havet. Oppskrift fra en av de gamle kokebøkene på Losby Gods.

Creamy fish soup with fresh vegetables, herbs, and today's catch from the sea. A recipe taken from one of Losby Gods' historic cookbooks

Inneholder: Melk, fisk | Contains: Milk, fish

Forretter serveres med brød

Starters is served with bread

HOVEDRETTER

HOVELSRUD KYLLING | HOVELSRUD CHICKEN

Stekt kyllingbryst og kylling ballotin av økologisk kylling fra Hovelsrud gård på Helgøya i Mjøsa, servert med vårløkpurée, brent vårløk og kantarellsaus med soya.

Pan-seared chicken breast and chicken ballotin from organic chicken from Hovelsrud Farm on Helgøya in Lake Mjøsa, served with spring onion purée, charred spring onions, and chanterelle sauce with soy. Animal welfare certified chicken

Inneholder: Melk, soya | Contains: Milk, soy

FRITTGÅENDE KALV | FREE-RANGE VEAL

Helstekt ytrefilet av Norsk kalv med smørstekte neper fra gårder på østlandet, kremet mais, mini gulrøtter og kremet morkelsaus.

Whole-roasted Norwegian veal sirloin with butter-glazed turnips from Eastern Norway farms, creamed corn, baby carrots, and creamy morel sauce

Inneholder: Melk, sulfitt | Contains: Milk, sulphites

HELLEFISK- LYKKEBRINGER | THE BRINGER OF GOOD FORTUNE

Skinnstekt villfanget kveitefilet med stekt blomkål, blomkålpurée, grillet hjertesalt og brunet smørsaus med kapers.

Kveiten har en lang i historie i Norge og ble kalt mye forskjellig. På Østlandet og i Losbys gamle kokebøker ble den kalt Hellefisk. Det sies at kveiten skal bringe lykke i fiske- og kjærlighet.

Crispy-skinned wild-caught halibut fillet with roasted cauliflower, cauliflower purée, grilled heart lettuce, and browned butter sauce with capers

Halibut has a long history in Norway and has been known by many names. In Eastern Norway and in Losby's old cookbooks, it was called Hellefisk. The halibut was believed to bring good fortune in both fishing and love.

Inneholder: Melk, fisk | Contains: Milk, fish

VEGETAR | VEGETARIAN

Kremet risotto med sesongens beste grønnsaker, urter og lagret ost

Creamy risotto with the season's finest vegetables, fresh herbs, and aged cheese

Inneholder: Melk | Contains: Milk

POTETER | POTATO

Ovnsbakte delikatesspoteter fra Bjertnæs og Hoel

Oven-baked gourmet potatoes from Bjertnæs & Hoel

Fløtegratinerte poteter

Creamy au gratin potatoes

Inneholder: Melk | Contains: Milk

Pommes Anna (posjonspotet)

Pommes Anna (portion baked potato cake)

Inneholder: Melk | Contains: Milk

DESSERT

OST | CHEESE

Munkeby fra mariakloster, Nidelven blå og Høvding Sverre. Servert med honning, frø-knekkebrød og fruktkompott

Munkeby from Mariakloster, Nidelven Blue, and Høvding Sverre. Served with honey, crispbread, and fruit compote

Inneholder: Melk | Contains: Milk

LOSBY DESSERTKOMPOSISJON | LOSBY DESSERT COMPOSITION

Konfektsjokoladecake, Crème Brûlée, bringebærsorbet

Confectionery chocolate cake,, Crème Brûlée, raspberry sorbet

Inneholder: Hvete, gluten, egg, melk, soya | Contains: Wheat, glute, egg, milk, soy

FRUENS BRYLLUPS DESSERT | THE LADY'S WEDDING DESSERT

Champagne mousse som i menyen fra Godseierparets bryllupsmiddag på Losby Gods i 1893.

Servert med karamellisert hvit sjokolade og hylleblomst sorbet, pyntes med spiselige blomster fra Høyers hage ved Brånås gård på Skedsmokorset.

Champagne mousse inspired by the menu from the estate owners' wedding dinner at Losby Gods in 1893. Served with caramelized white chocolate and elderflower sorbet, garnished with edible flowers from Høyers garden at Brånås Farm, Skedsmokorset

Inneholder: Melk, soya | Contains: Milk, soy

TILSLØRTE GODSPIKER | A LOSBY CLASSIC

Mascarponekrem, eple sorbet, makronkrunsj og eplechips med smak av kanel

Mascarpone cream, apple sorbet, macaron crunch, and cinnamon-flavored apple chips

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

Vi gjør oppmerksom på at det må velges samme meny til alle i selskapet, men vi tar hensyn til allergier og dietter. Ved allergier/dietter vil kjøkkenet lage egne retter ut fra hva de har tilgjengelig denne dagen. Vi benytter oss av råvarer i sesong. Garnityr til de forskjellige rettene kan derfor variere etter tilgang. Vi stiller høye krav til kvalitet og forbeholder oss retten til å forandre råvarer uten forvarsel dersom kvaliteten eller tilgjengeligheten i enkelte perioder ikke er gode nok.

Please note:

The same menu applies to all guests. We accommodate allergies and dietary needs with alternative dishes based on available ingredients. We use seasonal produce, and garnishes may vary. Ingredients may be subject to change without notice due to quality or availability