

À LA CARTE MENY

Vintersesongen 2017-2018

Forrett

Lokalt spekemat-fat med eggerøre, creme fraiche, potetsalat og flatbrød (2 pers) 149,- per pers * MELK, GLUTEN

Laksetartar med posjert vaktelegg, kompresed agurk, dillkrem og rugbrød 139,- * MELK, GLUTEN, EGG, FISK

Gravet reinsdyr med sopp, tytterbærkrem, syltetløk og sprøbrød 169,- * MELK, GLUTEN

Råmarinert ørret med akevit, senneps kremet persillesalat, epler, rugbrød 149,- * MELK, GLUTEN, FISK

"Daily catch" Fiskesuppe med julienne grønnsaker 164,- * MELK, SKALLDYR, FISK

Hovedrett

Smør stekt kveite med mandelpotetpuré, spekeskinke chips, bønnecassoulet og blåskjellsaum 345,- * MELK, SKALLDYR, FISK

Okse indrefilet med sellerirotpuré, fondantpoteter, paprikaemulsion, syltedløk og rødvinssaus 385,- * MELK

Urtemarinert gårdskylling med sellerirotpuré, syltet rødøl og rødvinssaus 295,- * MELK

Lammecarré med gratinert squash, syltede neper, søtpotetpuré og rosmarinsjy 395,- * MELK

"Daily catch" Fiskesuppe med Juliennegrønnsaker 295,- * MELK, SKALLDYR, FISK

Dessert

Ostefat med norske oster og tilbehør (minimum 2 pers) 145,- per pers * MELK, GLUTEN

Appelsin panacotta med karamellisert ananas, hvitsjokoladekrem og akevittlikør 135,- * MELK

Mørksjokolademousse med bringebærskum, vaniljeis og crumble 145,- * MELK, GLUTEN, EGG

Eplecrumble med yoghurtis, multekrem og pistasjganache 125,- * MELK, GLUTEN, EGG NØTTER

Mandel og kaffeterter med appelsinsponge og pasjonfruktcoulis 155,- * MELK, GLUTEN, EGG NØTTER

* = Allergener