



À la carte

Forretter

Skalldyrbisque med kamskjell

Julienne grønnsaker og urteolje
(Skalldyr, melk fisk)

145,-

Gravet hjort

Rugbrød, sprø grønnkål, rømme og tyttebær fluid gel
(Melk, rug, hvete)

165,-

Ovnsbakt chevre

Brioche, bakt neter, ristete hasselnøtter, babysalat og tyttebær
(Melk, hasselnøtter, gluten, hvete)

135,-

Hovedretter

Bakt blomkål

Blomkålpure, løk- og eplepuré, bakte hasselnøtter, grønne epler og soyasmør
(Melk, hasselnøtter, soya)

165,-

Pannestekt røye

Grønn risotto, sesongens grønnsaker og pastinakk veloute
(Fisk, melk, selleri)

225,-

Andebryst

Potetpuré, karamelliserte plommer, sesongens grønnsaker og pepper-cognacsaus
(Melk, selleri)

325,-

Lammecarré

Syltet rødløk, saltbakt selleri, brent kål og demi glace
(Selleri, melk, hvete)

335,-



Desserter

Hjemmelaget gelato

Friske bær og coulis

(Melk, spor av nøtter, hvete, gluten)

105,-

Bringebær ostekake med sorbet

(Hvete, melk, spor av nøtter)

135,-

Snacks

Skålbakt brød

(Minimum 15 minutter ventetid)

Olivenolje og oregano

(Hvete, melk)

65,-

Hvitløksmarinert oliven

55,-