

Meny 1

Krepsehale

Pannestekt krepsehale med sitron og sherrylikør
skalldyr

Confitert andelår

Gresskarpurè, sylted rødløk, poteterrine
og peppersaus *sulfitt, melk*

Panna cotta med hvit sjokolade, appelsinlikør
og fruktcoulis *melk*

499,-



Meny 2

Andebryst med kumquatsaus og tyttebær

Kveite

Ovnsbakt kveite. Serveres med potetpuré, stekte
grønnsaker og safransaus *fisk, melk*

Ostekake med bringebærcoulis

melk, hvete, egg

509,-



Meny 3

Kamskjell med blomkål, trøffelpuré, bacon
og asparges *bløtdyr, melk*

Hjort

Grillet filet av hjort. Serveres med amandine-
poteter, brokkolini, løkpuré og rødvinssaus *melk*

Sjokolade- og karamellfondant

Med vaniljeis og skogsbær

melk, egg, hvete, kan inneholde spor av nøtter

569,-

FORRETTER

Kamskjell med blomkål, trøffelpuré, bacon 169,-
og asparges *bløtdyr, melk*

Krepsehale 174,-
Pannestekt krepsehale med sitron
og sherrylikør *skalldyr*

Andebryst med kumquatsaus og tyttebær 145,-

HOVEDRETTER

Confitert andelår 259,-
Gresskarpurè, sylted rødløk, poteterrine
og peppersaus *sulfitt, melk*

Hjort 329,-
Grillet filet av hjort. Serveres med amandine-
poteter, brokkolini, løkpuré og rødvinssaus *melk*

Kveite 299,-
Ovnsbakt kveite. Serveres med potetpuré,
stekte grønnsaker og safransaus *fisk, melk*

DESSERTER

Panna cotta med hvit sjokolade, 119,-
appelsinlikør og fruktcoulis *melk*

Ostekake med bringebærcoulis 119,-
melk, hvete, egg

Sjokolade- og karamellfondant 129,-
Med vaniljeis og skogsbær
melk, egg, hvete, kan inneholde spor av nøtter