

Forretter

Starters

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

Inneholder: Skalldyr, fisk, melk, selleri, bløtdyr, sulfitter.

155,-

Kamskjell

Stekte kamskjell serveres med krabbe Wonton

og skorsonerrot puré.

Fried Scallops served with crab Wonton and salsify puree.

Inneholder: Bløtdyr, skalldyr, hvete, melk.

155,-

Rype

Stekt rype serveres med eple- og persillerot puré,

Laphroaig marinerte tyttebær og einebær sjy.

Grouse served with apple- and parsley puree,

Laphroaig marinated lingonberries and juniper jus.

Inneholder: Selleri, melk, sulfitter.

155,-

Fiskeretter

Fish dishes

Breiflabb

Ovnsbakt Breiflabb med grillet squash og asparges,
serveres med tomat- og chorizo saus.

*Oven baked Monkfish with grilled squash and asparagus,
served with tomato- and chorizo sauce.*

Inneholder: Fisk, selleri, sulfitter.

355,-

Laks

Stekt laks serveres med en kremet risoni med trøffelolje
og hvitvin skum.

*Fried salmon served with a creamy risoni with truffle oil
and white wine foam.*

Inneholder: Fisk, durumhvete, melk, sulfitter.

335,-

Torsk/Skrei

Torsk serveres på tradisjonelt vis med rogn, gulrøtter og Sandefjordsmør.

Cod served traditionally with roe, carrots and «Sandefjordbutter».

Inneholder: Fisk, melk.

355,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

Inneholder: Skalldyr, fisk, melk, selleri, bløtdyr, sulfitter.

275,-

Kjøttretter

Meat dishes

Biff

Indrefilet av Okse med estragon smør,
serveres med ovnsbakte rotgrønnsaker, sellerirot puré og rødvin saus.

*Beef tenderloin with tarragon butter,
served with oven baked root vegetables, celery puree and red wine sauce.*

Inneholder: Melk, selleri, sulfitter.

355,-

Hjort

Filet av Hjort

Bakt blomkål med grønnkålchips og solsikkekjerner, serveres med en soppsaus.

*Deer with oven baked cauliflower with kale chips and sunflower seeds,
served with a mushroom sauce.*

Inneholder: Melk, sulfitter.

355,-

Vegetar

Caponata pasta serveres med parmesan.

Caponata pasta served with parmesan cheese.

Inneholder: Selleri, durumhvete, melk.

225,-

Desserter

Desserts

Crème Brûlée

Klassisk crème brûlée med klementin sorbet.

Classic crème brûlée with clementine sorbet.

Inneholder: Egg, melk.

135,-

Gratinerte Bringebær

Bringebær overtrukket av hvitvinsabayonne, gratineres og serveres med vaniljeis.

Raspberries baked with a glaze of white wine sabayonne,

gratinated and served with ice cream.

Inneholder: Hvete, egg, melk, sulfitter.

155,-

Konfektkake

Konfektkake med ganache serveres med sjokolademousse.

Chocolate ganache cake served with chocolate mousse.

Inneholder: Melk, egg, hvete.

145,-