

A la carte. Serveres fra kl. 15.00. Søndager fra kl. 13.00

Forretter:

Kamskjell

Grillstekte kamskjell med urtestrø, blomkålkrem.
Herb crusted scallops served with cauliflower cream.

Inneholder: Bløtdyr, hvete, melk.

139,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

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

145,-

Elgrisotto

Elgrisotto med villsopp og parmesan.

Moose risotto with wild mushrooms and parmesan.

Inneholder: Melk, selleri, sulfitter.

139,-

Fiskeretter:

Breiflabb

Breiflabb med sesongens sopp, erstepuré og urtesmør.
Monkfish with seasonal mushrooms, pea purée and herb butter.

Innholder: Fisk, melk.

345,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

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

269,-

Ludefisk

Klassisk ludefisk av torskerygg, med baconfett, erstepuing og mandelpoteter.

Dried codfish served with baconfat, mushy peas and potatoes.

Innholder: Fisk, melk.

349,-

2. gang serv. 130,-

Juletorsk

Torskerygg med Sandefjordsmør, gulrøtter, og mandelpoteter.

Cod with "Sandefjord butter", carrots and potatoes.

Innholder: Fisk, melk.

349,-

2. gang serv. 130,-

Kjøttretter:

Pepperbiff

Indrefilet av okse serveres med peppersaus og husets grønnsaker.
Beef tenderloin served with pepper sauce, and vegetables of the house.

Inneholder: Melk, selleri, sulfitter.

200gr: 340,-

Tournedos

Baconsurret indrefilet serveres med rosenkål og kastanjer, braisert oksehale, polenta kake og rødvinsaus.

Tournedos twinned with bacon served with brussels sprouts and chestnuts, braised oxtail, polenta cake and red wine sauce.

Inneholder: Melk, kastanjer, sulfitter.

345,-

Hjort

Flatbiff av hjort med pastinakkpuré, svartkål, syltede kantareller og einebærsaus.
Rump of deer with parsnip purée, black kale, pickled chanterelles and juniper sauce.

Inneholder: Melk, selleri, sulfitter.

345,-

Juletallerken

Ribbe, medisterkake, julepølse, rødkål, ribbesaus og mandelpoteter.

Pork rib, pork patties, sausage, red cabbage, gravy and potatoes.

Inneholder: Melk, selleri.

335,-

Pinnekjøtt

Serveres med kålrotstappe, sju og mandelpoteter.

Salted, steamed lamb meat, served with mashed swede, gravy and potatoes.

Inneholder: Melk, selleri.

345,-

Desserter:

Gratinerte Bringebær

Bringebær overtrekkes av hvitvinsabayonne, gratineres og serveres med vaniljeis.

Raspberries baked with a glaze of white wine sabayonne, served with ice cream.

Inneholder: Hvete, egg, melk, sulfitter.

149,-

Crème Brûlée

Klassisk crème brûlée med eplesalsa og eplesorbet.

Classic crème brûlée with apple salsa and apple sorbet.

Inneholder: Egg, melk.

135,-

Riskrem

Husets riskrem med rød saus.

Creamed rice with red sauce.

Inneholder: Melk.

110,-

Multekrem

Multekrem laget på den gammeldagse måten.

Cloudberry cream made in the old fashioned way.

Inneholder: Melk, hvete.

145,-

Chocolate Marquise

Sjokolade dessert med mascarpone mousse, syrlige kirsebær og vokskake.

Chocolate marquise with mascarpone mousse, sour cherries and honeycomb.

Inneholder: Melk, egg.

139,-