

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

Forretter:

Kamskjell

Grillstekte kamskjell med urtestrø og akkarblekk- sitruskrem.

Herb crusted scallops served with squid ink- citrus cream.

Inneholder: Bløtdyr, hvete, melk.

145,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

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

145,-

Duck à l Orange

Confitert and med appelsinjus og gulrotpuré.

Confit duck with orange jus, carrot purée.

Inneholder: Melk, sulfitter.

139,-

Hummerbisque

Med grillede kreps.

Lobster bisque with grilled crayfish.

Inneholder: Skalldyr, melk, selleri, sulfitter.

145,-

Fiskeretter:

Breiflabb

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

Inneholder: Fisk, melk.

345,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

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

269,-

Laks

Med syltede grønnsaker, blomkålpuré og hollandaise.
Salmon with pickled vegetables, cauliflower purée and hollandaise.

Inneholder: Fisk, egg, melk.

295,-

Skrei

Torskerygg med Sandefjordsmør, gulrøtter, rogn og mandelpoteter.
Cod with "Sandefjords butter", carrots, cod roe and almond potatoes.

Inneholder: Fisk, melk.

355,-

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 bakt purre,
brasert oksehale, polenta kake og rødvinsaus.
*Tournedos twinned with bacon served with baked leeks,
braised ox tail, polenta cake and red wine sauce.*

Inneholder: Melk, selleri, sulfitter.

355,-

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,-

Surf & Turf

Kalve entrecote sous vide, med grillet hummer, grønne bønner med ristede mandler og bernaise.
Veal entrecote sous vide, with grilled lobster, green beans with roasted almonds and bernaise.

Inneholder: Skalldyr, melk, egg, mandler, sulfitter.

485,-

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 klementinsalsa og mandarinsorbet.

Classic crème brûlée with clementine salsa and mandarin sorbet.

Inneholder: Egg, melk.

135,-

Chocolate Marquise

Sjokolade dessert med mandelis, syltige kirsebær og vokskake.

Chocolate marquise with almond ice, sour cherries and honeycomb.

Inneholder: Melk, egg, mandler.

139,-

Stikkelbærpai

Serveres med kardemommeis og pistasjkjeks.

Gooseberry pie with cardamom ice and pistachio biscuit.

Inneholder: Hvete, melk, mandler, pistasjnøtter.

135,-