

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

## Forretter:

### Kamskjell

Grillstekte kamskjell med urtestrø og sitruskrem.

*Herb crusted scallops served with citrus cream.*

Inneholder: Bløtdyr, hvete, melk.

145,-

### Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

*Creamy fish soup.*

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

145,-

### Biff Tartar

Klassisk biff tartar med melba toast.

*Classic beef tartar with melba toast.*

Inneholder: Hvete, melk, egg, sennep.

139,-

### Hummerbisque

Med grillede kreps.

*Lobster bisque with grilled crayfish.*

Inneholder: Skalldyr, melk, selleri, sulfitter.

145,-

## **Fiskeretter:**

### **Fiskesuppe**

Kremet fiskesuppe.

*Creamy fish soup.*

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

**269,-**

### **Laks**

Med syltede grønnsaker, blomkålpuré og hollandaise.

*Salmond with pickled vegetables, cauliflower purée and hollandaise.*

Inneholder: Fisk, egg, melk.

**295,-**

### **Torsk**

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.

295,-

### **Surf & Turf**

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

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, sylrige 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,-