

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.

149,-

Biff Tartar

Klassisk biff tartar med melba toast.

Classic beef tartar with melba toast.

Inneholder: Hvete, melk, egg, sennep.

139,-

Hummerbisque

Med grillede krepser.

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,-

Kveite

Grillet kveite med tomatsalsa, parmesanstrø og gazpaciopurè.

Pan fried halibut with tomato salsa, parmesan crust and gazpacho purée.

Inneholder: Fisk, melk, hvete.

345,-

Breiflabb

Stekt breiflabb med sesongens grønnsaker, blåskjell- safransaus.

Fried monkfish with seasonal vegetables and mussel-saffron sauce.

Inneholder: Fisk, melk, bløtdyr, sulfitter.

345,-

Kjøttretter:

Biff

Ytrefilet av Norsk Kjøttfe serveres med peppersaus eller bernaïse og husets grønnsaker.

Sirloin of beef served with pepper sauce or bernaïse and vegetables of the house.

Inneholder: Melk, selleri, egg, sulfitter.

335,-

Lammefilet

Ytrefilet av lam med urtestrø, bakt pastinakk, erter med smak av mynte og soppstuing.

Sirloin of lamb with herb crust, roasted parsnip, minted peas and mushroom stew.

Inneholder: Melk, sennep, hvet.

340,-

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 ananassalsa og pasjonsfruktsorbet.

Classic crème brûlée with pineapple salsa and passion fruit sorbet.

Inneholder: Egg, melk.

135,-

Sjokolade- pannacotta

Med myk karamell, bjørnebærgele og sjokoladeshavings.

Chocolate pannacotta with rich caramel, blackberry gel and chocolate shavings.

Inneholder: Melk.

135,-

Stikkelbærpai

Serveres med kardemommeis og pistasjkjeks.

Gooseberry pie with cardamom ice and pistachio biscuit.

Inneholder: Hvete, melk, mandler, pistasjnøtter.

135,-