

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

Forretter:

Kamskjell

Pannestekte kamskjell med urtestrø og blomkålkrem.

Herb crusted scallops served with cauliflower cream.

Inneholder: Bløtdyr, hvete, melk.

155,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

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

149,-

Rype

Stekt rype, serveres med pastinakk og eple.

Grouse with parsnip and apple.

Inneholder: Selleri, melk, sulfitter.

145,-

Fiskeretter:

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

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

275,-

Laks

Med syltede gulrøtter, polentakake løkpuré og beurre noisette.

Salmon with pickled carrots, polenta cake, onion purée and beurre noisette.

Inneholder: Fisk, melk.

299,-

Kveite

Grillet kveite serveres med spinat, portobellosopp, kapers og portvins- reduksjon.

Grilled Halibut with spinach, portobello mushrooms, capers and port wine reduction.

Inneholder: Hvete, melk, fisk, selleri, sulfitter.

355,-

Breiflabb

Stekt breiflabb med sesongens grønnsaker, og blåskjell- og safransaus.

Fried monkfish with seasonal vegetables and mussel- saffron sauce.

Inneholder: Fisk, melk, bløtdyr, sulfitter.

355,-

Kjøttretter:

Biff

Indrefilet av okse serveres med peppersaus og husets grønnsaker.
Tenderloin of beef served with pepper sauce and vegetables of the house.

Inneholder: Melk, selleri, egg, sulfitter.

355,-

Hjort

Flatbiff av hjort med soppstuing, skorsonerrot, solbærgele og kastanjesalat.
Deer with mushroom stew, blackroot, blackcurrant gel and chestnut salad.

Inneholder: Melk, selleri, sulfitter, kastanjer.

349,-

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,-

Vegetar / Vegan

Caponata med syltede rødbeter og bakt pastinakk.
Caponata with pickled beetroots and roasted parsnip.

Inneholder: Pinjekjerner, selleri.

220,-

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.

155,-

Crème brûlée

Laget på klassisk vis, serveres med posjert pære og pæresorbet.

Classic crème brûlée with poached pear and pear sorbet.

Inneholder: Melk, egg, sulfitter.

135,-

Sjokolade- pannacotta

Med myk karamell, rabarbra og sjokoladeshavings.

Chocolate pannacotta with semi caramel, rhubarb and chocolate shavings.

Inneholder: Melk.

135,-