

Forretter

Starters

Kamskjell

Stekte kamskjell serveres med krabbesalat,
sopp consomme og sopp strø.

*Fried Scallops served with crab salad,
mushroom consomme and mushroom crust.*

Inneholder: Bløtdyr, skalldyr, hvete, egg, melk.

155,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

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

155,-

Rype

Stekt rype, serveres med pastinakk og eple.

Grouse with parsnip and apple.

Inneholder: Selleri, melk, sulfitter.

145,-

Reinsdyr Tartar

Tradisjonell tartar med reinsdyr,
serveres med vaktelegg og Melba toast.

*Traditional tartar with reindeer,
served with quail egg and Melba toast.*

Inneholder: Egg, hvete.

155,-

Alle våre retter kan inneholde spor av allergener.

Fiskeretter

Fish dishes

Hummer og Trøffel

Hummer gratinert med trøffelsmør.

Serveres med grønne bønner, selleri terrine og hummerbisque.

Lobster gratinated with truffle butter.

Served with green beans, celery terrine and lobsterbisque.

Inneholder: Skalldyr, melk, selleri.

455,-

Ørret

Grillet Ørret med braisert quinoa, fennikel, purre,
ørretrogn og beurre noisette.

*Grilled Trout with braised quinoa, fennel, leeks,
roe and beurre noisette.*

Inneholder: Fisk, melk, selleri, sulfitter.

345,-

Breiflabb

Ovnsbakt Breiflabb med urtestrø og grillet Krepse.

Serveres med asparges og en varm tartarsaus.

Ovenbaked Monkfish with herbcrust and grilled Crayfish.

Served with asparagus and a hot tartar sauce.

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, egg, hvete, sulfitter.

355,-

Lutefisk

Klassisk Lutefisk av torskerygg.

Med baconfett, ertestuing, gulløyepoteter og tilbehør.

Dried codfish served with baconfat, mushy peas and potatoes.

Inneholder: Fisk, melk.

365,-

2. gangs servering 135,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe.

Creamy fish soup.

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

275,-

Alle våre retter kan inneholde spor av allergener.

Kjøttretter *Meat dishes*

Reinsdyr

Grillet Reinsdyr filet med reinsdyr rull.
Serveres med rødbet remulade, søtpotet og viltsaus.
Grilled Reindeer fillet with reindeer roll.
Served with beetroot remoulade, sweet potato and game sauce.
Inneholder: Melk, egg, selleri, pistasj nøtter, sulfitter.
355,-

Hjort

Filet av Hjort serveres med soppstuing,
skorsonerrot, solbærgele og kastanjesalat.
Deer with mushroom stew, blackroot, blackcurrant gel and chestnut salad.
Inneholder: Melk, selleri, sulfitter, kastanjer.
345,-

Elg Risotto

Risotto med Elg og trøffelolje, serveres med villsopp og parmesan.
Risotto with elk and truffle oil, served with wild mushrooms and parmesan.
Inneholder: Melk, selleri, sulfitter.
295,-

Vegetar

Fersk Gnocchi med gresskar, blåmuggost og hasselnøtter.
Freshly made Gnocchi with pumpkin, bluecheese and hazelnuts.
Inneholder: Hvete, egg, hasselnøtter.
225,-

Alle våre retter kan inneholde spor av allergener.

Desserter

Desserts

Gratinerte Multer

Multer overtrekkes av hvitvinnsabayonne, gratineres og serveres med vaniljeis.
Cloudberries baked with a glaze of white wine sabayonne, served with ice cream.

Inneholder: Hvete, egg, melk, sulfitter.

155,-

Crème Brûlée

Klassisk crème brûlée med tyttebær sorbet.
Classic crème brûlée with lingonberry sorbet.

Inneholder: Egg, melk, sulfitter.

135,-

Hasselnøtt Terte

Terte med Hasselnøtter serveres med blåbæris.
Hazelnut tart with bluberry icecream.

Inneholder: Hvete, melk, egg, hasselnøtter.

135,-

Chocolate Marquise

Sjokolade dessert med syltede kirsebær, vokskake og crème fraiche sorbet.
Chocolate marquise with pickled cherries, honeycomb and crème fraiche sorbet.

Inneholder: Melk, egg, sulfitter.

135,-

Alle våre retter kan inneholde spor av allergener.