



VELKOMMEN TIL KLOSTERET

HVORDAN VELGE RIKTIG VIN TIL MATEN:

VI HAR ET STORT OG INNHOLDSRIKT VINKART.
DERFOR VIL VI GJERNE HJELPE DERE PÅ VEI SLIK AT MÅLTIDET KAN BLI EN
MINNEVERDIG OPPLEVELSE

NÅR DU SKAL VELGE VIN TIL MATEN ER DET VIKTIG Å TENKE PÅ RÅVARENE.
ER DET ER EN KRAFTIG ELLER LETT RETT? HVILKEN SAUS OG HVILKET GARNITYR
ER BRUKT?

UTVALGET ER BREDT BÅDE NÅR DET GJELDER PRISER OG OMRÅDER.
VINLISTEN ER DELT INN ETTER LAND OG DISTRIKTER, ÅRSTALL OG PRODUSENTER

BRUK VÅRE SERVITØRER OG VINKELNERE TIL Å GELEIDE DEG FREM TIL DEN VINEN
SOM PASSER FOR DEG, DIN LOMMEBOK, OG IKKE MINST – DITT MÅLTID!

*Den gode vin er en av livets store gleder
Den gjør selskapet uforglemmelig
Og hverdagen levelig.*

Fransk ordtak



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

DAGENS FORRETT Chef's Recommendation	165,-
HVIT ASPARGES MED SAUCE VIERGE White asparagus with pretzel-sticks and sauce vierge <small>ALLERGENER: HVETE OG MELK</small>	165,-
CRUDO ALPINO FRA LA CASARA MED POSJERT PURRE OG FRITERTE SOLSIKKEFRØ Crudo Alpino with leek and fried sunflower seeds	175,-
MARINERT KAMSKJELL MED RØKT RØDBETE OG BRØNNKARSEMAJONES Scallops with smoked beetroot and watercress mayonnaise <small>ALLERGENER: BLØTDYR, SENNEP OG EGG</small>	175,-
ØKOLOGISK LAKS PÅ TOAST MELBA MED RAMSLØKKREM OG SPINAT Organic salmon and toast melba with ramson cream <small>ALLERGENER: FISK, HVETE OG MELK</small>	175,-
VARMRØKT MAKRELL AGURK- OG FENNIKELSALAT MED AVDEMYOGHURT Smoked mackerel with cucumber- and fennel salad <small>ALLERGENER: FISK OG MELK</small>	165,-



VEGETAR | VEGETARIAN

TAGLIATELLE MED RAMSLØK OG GRØNN ASPARGES
Tagliatelle with ramson pesto and asparagus 225,-
ALLERGENER: HVETE, EGG, MANDEL OG MELK

FISK | FISH

DAGENS FISK
Chef's Recommendation 305,-

STEKT TORSK MED GULROT- OG INGEFÆRPURÉ
PAC-CHOY OG SOYASJY
Pan seared cod with pac-choy, carrot- and ginger purée 315,-
ALLERGENER: MELK, SELLERI, FISK, SESAM OG SOYA

ØKOLOGISK LAKS
MED GRØNN ASPARGES, ØRRETROGN OG DILLSKUM
Organic salmon with asparagus, trout roe and dill foam 305,-
ALLERGENER: FISK OG MELK

KJØTT | MEAT

DAGENS KJØTT
Chef's Recommendation 305,-

HENGMØRNET ENTRECÔTE MED GRILLET HVIT ASPARGES
BAKT LØK OG SAUCE BORDELAISE
Dry aged entrecôte with grilled white asparagus and sauce bordelaise 335,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK

PANERT GRØSTADGRIS MED SENNEPSMAJONES, KAPERS OG LØK
Organic pork with mustard mayonnaise, capers and onion 305,-
ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG OG SENNEP

ROSASTEKT KALV OG BRISSEL
MED GRILLET SPISSKÅL, SOYABØNNER OG KREMET MORKELSAUS
Veal and sweetbread with cabbage, soybean sauté and morel sauce 325,-
ALLERGENER: SELLERI, MELK OG SOYA



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT Chef's Recommendation	125,-
SJOKOLADEFONDANT MED BRINGEBÆRTEMA OG VANILJEIS Chocolate fondant with raspberry theme and vanilla ice cream <small>ALLERGENER: MELK OG EGG</small>	125,-
PASJONSFRUKTPARFAIT MED FERSKEN OG SORBET Passionfruit parfait with peach and sorbet <small>ALLERGENER: MELK OG EGG</small>	125,-
POSJERT RABARBRA MED JORDBÆR- OG LIMESORBET Poached rhubarb with strawberry- and lime sorbet <small>ALLERGENER: MANDEL, HVETEMEL OG EGG</small>	125,-
NUTELLA PÅ BROWNIE MED KARAMELLISERTE POPCORN Nutella on brownie with caramelized popcorn and coffee ice cream <small>ALLERGENER: EGG, MELK, HVETE OG HASSELNØTT</small>	125,-
VELLAGREDE OSTER Selection of ripe cheeses <small>ALLERGENER: MELK, SULFITT, HVETEMEL, RUGMEL OG MANDLER</small>	155,-