



## A LA CARTE

### FORRETT | STARTERS

|  |       |
|--|-------|
| DAGENS FORRETT<br>Chef's recommendation  | 165,- |
| KONGEKRABBESALAT MED MANGO, PEANØTTER OG FRITERTE<br>RISNUDLER<br>King crab salad with mango, peanuts and rice noodles<br>ALLERGENER: SKALDDYR, PEANØTT, FISK OG SESAM   | 175,- |
| SOAVESKINKE MED KREMET SOPP, SYLTET RØDLØK<br>OG RUCCOLA PÅ BRUSCHETTA<br>Prosciutto di Soave from La Casara with mushrooms and bruschetta<br>ALLERGENER: MANDEL, MELK, SULFITT OG HVETE                             | 165,- |
| KARAMELLISERT ØKOLOGISK LAKS MED PEPPERROTMAJONES,<br>LAKSEROGN, URTESALAT OG PUFFET BYGG<br>Caramelized organic salmon with roe, horseradish mayonnaise and herbs<br>ALLERGENER: FISK, SENNEP, BYGG, SULFITT OG EGG | 165,- |
| GORGONZOLA DOLCE MED SALTBAKT RØDBET OG SOLBÆR<br>Gorgonzola Dolce with beets and black currant<br>ALLERGENER: MELK OG PEKANNØTT   | 155,- |
| KAMSKJELL MED HAVTORN OG SYLTET STANGSELLERI<br>Scallops with sea buckthorn and pickled celery<br>ALLERGENER: BLØTDYR, SULFITT OG SELLERI  | 175,- |



## VEGETAR | VEGETARIAN

### SKOGSOPP- LASAGNE

Wild mushroom lasagna

225,-

ALLERGENER: MELK, EGG OG HVETE

## FISK | FISH

### DAGENS FISK

Chef's recommendation

305,-

### STEKT TORSK MED SOPPBULJONG, GNOCCHI OG LØK

Pan seared cod with mushroom bullion, gnocchi and onion

305,-

ALLERGENER: MELK, SELLERI, FISK HVETE OG SULFITT

### OVNSBAKT ØKOLOGISK LAKS, ESTRAGON- OG SOYABØNNEPURÉ,

BAKT FENNIKEL OG SITRUSSAUS

Organic salmon with tarragon and soybean purée, fennel and citrus sauce 295,-

ALLERGENER: MELK, SOYA OG FISK

## KJØTT | MEAT

### DAGENS KJØTT

Chef's recommendation

305,-

### HENGMØRNET ENTRECÔTE MED BAKTE ROTGRØNNSAKER, SYLTET

GULROT OG TIMIANSJY

Dry aged entrecôte with baked vegetables and thyme sauce

335,-

ALLERGENER: MELK, SELLERI OG SENNEP

### GRØSTADGRIS MED BRESERT BACON, BLOMKÅLPURÉ, HASSELNØTTER

OG BACONSJY

Organic pork with braised bacon, cauliflower purée and hazelnuts

305,-

ALLERGENER: MELK, HVETE, SELLERI OG SULFITT

### ROSASTEKT ANDEBRYST MED STRUDEL, RIESLINGKREMET SVARTKÅL,

OG LAURBÆRGASTRIC

Duck breast with strudel, creamed kale and bay leaf gastric

335,-

ALLERGENER: MELK, HVETE OG SELLERI



## DESSERT | DESSERTS

|   |       |
|---|-------|
| DAGENS DESSERT<br>Chef's recommendation   | 125,- |
| SJOKOLADEFONDANT MED PÆRE- OG TIMIANSORBET<br>POSJERT PÆRE<br>Chocolate fondant with pear and thyme sorbet<br><small>ALLERGENER: EGG OG MELK</small>                                    | 125,- |
| VAFFELKAKE MED BLÅBÆR OG RØMMEIS<br>Waffle cake with brown cheese fudge and sour cream ice cream<br><small>ALLERGENER: EGG, MELK OG HVETE</small>                                       | 125,- |
| LAKRIS- OG VANILJEMOUSSE MED BRINGEBÆRMARSHMALLOWS<br>OG SITRONFUDGEIS<br>Liquorice and vanilla mousse with lemon fudge ice cream<br><small>ALLERGENER: MELK OG EGG</small>             | 125,- |
| TINDVED- OG YOGHURT PANNA COTTA MED HVIT SJOKOLADE CRUMBLE<br>OG YOGHURTSORBET<br>Sea buckthorn and yoghurt panna cotta with white chocolate crumble<br><small>ALLERGENER: MELK</small> | 125,- |
| VELLAGREDE OSTER<br>Selection of ripe cheeses<br><small>ALLERGENER: OST, SULFITT, HVETEMEL, RUGMEL OG NØTTER</small>  | 145,- |