



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

RØKELAKS MED SYLTET DELIKATESSELØK

64° EGGEPLOMME OG RUGBRØD

Smoked salmon with pickled onions and rye bread

165,-

ALLERGENER: FISK, EGG, SULFITT, SENNEP OG RUG

HJEMMELAGET JULESYLTE MED PUMPERNIKKEL OG SYLTEAGURK

HONNING- OG PEPPERROTSSENNEP

Homemade brawn with pickled cucumber and horseradish mustard

155,-

ALLERGENER: SENNEP, SULFITT OG RUG

COPPA DI PARMA FRA RICCARDO FRANCHI MED MANDEL OG GRISSINI

Coppa Di Parma from Riccardo Franchi with almond and grissini

175,-

ALLERGENER: HVETE, MANDEL OG MELK

LÖJROM FRA KALIX PÅ BLINIS MED RØMME OG RØDLØK

Swedish bleak roe from Kalix on blinis with red onion and sour cream

215,-

ALLERGENER: MELK, EGG, SENNEP, HVETE OG FISK

RÅMARINERTE KAMSKJELL MED GRESSKARKJERNER,

GULROT- OG INGEFÆRKREM

Scallop ceviché with carrot- and ginger cream

175,-

ALLERGENER: BLØTDYR OG SOYA

KIKERTPURÉ MED SYLTET HARICOT VERTS OG FRITERTE RISNUDLER

Chick pea purée with pickled haricot verts and fried noodles

155,-

ALLERGENER: SESAM

VEGETAR | VEGETARIAN

BOKHVETERISOTTO MED GRILLET SAVOYKÅL OG ESTRAGONOLJE

Buckwheat risotto with grilled savoy cabbage and tarragon oil

225,-

ALLERGENER: MELK (KAN FÅS UTEN)



FISK | FISH

SKINNSTEKT TORSK MED RISTET PERSILLEROTPURÉ OG NØTTESMØR
Pan seared cod with root parsley purée and beurre noisette 335,-
ALLERGENER: FISK, MELK, SELLERI OG HASSELNØTT

STEKT VILLKVEITE MED PETIT POIS
RÅMARINERT FENNIKEL OG SITRUSVIERGE
Wild halibut with petit pois, fennel and citrus vierge 325,-
ALLERGENER: FISK, MELK, SENNEP OG EGG

URTEBAKT ØKOLOGISK LAKS MED RIESLINGKREMET SVARTKÅL
Baked salmon with creamed cabbage 325,-
ALLERGENER: FISK, HVETE OG MELK

KJØTT | MEAT

YTREFILET, PØLSE OG PORCHETTA AV GRØSTADGRIS
RØDKÅL, EPLE OG CALVADOSSJY
Variations of pork with apple and Calvados gravy 325,-
ALLERGENER: MELK, SENNEP OG SELLERI

ROSASTEKT DÅHJORT MED SELLERIROTPURÉ
SOLBÆRKOKT PÆRE OG AIGRE DOUX
Fallow deer with celery root purée, poached pear and Aigre-Doux 345,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK

KONFITERT AND FRA STANGE
MANDELPOTETSTAPPE MED BACON, LØK OG BACONSJY
Duck confit with mashed potatoes and bacon 295,-
ALLERGENER: SELLERI, SENNEP OG MELK

HENGMØRNET ENTRECÔTE MED SOPP, HARICOT VERTS, MARGBEIN OG
BORDELAISESAUS
Dry aged entrecôte with mushrooms and sauce bordelaise 345,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK



DESSERT | DESSERTS

- SJOKOLADEFONDANT MED KARAMELLISERTE POPCORN OG PEKAN GLACE**
Chocolate fondant with caramelized popcorn and pecan glace 125,-
ALLERGENER: EGG, MELK, HVETE OG PEKANNØTT
- CREMA CATALANA MED GLØGGSORBET OG KORINTER**
Crema Catalana with mulled wine sorbet 125,-
ALLERGENER: EGG, MELK, MANDEL OG SULFITT
- HAVRE- OG KOKOSKAKE MED KOKOSKREM, TINDVED OG MULTER**
Oat and coconut cake with coconut cream,
sea buckthorn and cloudberrries 125,-
- KRUMKAKE MED SKOGBÆR, RØMME OG CRUMBLE**
Norwegian "krumkake" with forest berries and sour cream 125,-
ALLERGENER: MELK, HVETE OG EGG
- HASSELNØTTMOUSSE MED ESPRESSOKREM OG MAISCRISP**
Hazelnut mousse with espresso cream and corn crisp 125,-
ALLERGENER: MELK, HASSELNØTTER OG EGG
- DAGENS OST, SESONGENS BESTE FRA VÅR OSTEHANDLER**
Today's cheese 115,-
ALLERGENER: OST, SULFITT, SESAM, HVETE OG MANDEL
- VELLAGREDE OSTER**
Selection of ripe cheeses 155,-
ALLERGENER: MELK, SESAM, HVETE, SULFITT OG MANDEL