



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

DAGENS FORRETT Chef's Recommendation	165,-
TYROLERSKINKE FRA LA CASARA MED MARINERT ARTISKOKK Prosciutto from La Casara with marinated artichokes	165,-
KARAMELLISERTE KAMSKJELL MED AVRUGAKAVIAR OG ESTRAGONMAJONES Caramelized scallops with avruga caviar and tarragon mayonnaise <small>ALLERGENER: BLØTDYR OG FISK</small>	175,-
ØRRETTARTAR MED ROGN OG VAKTELEGG Trout tartar with roe and quail egg <small>ALLERGENER: FISK, EGG, SENNEP OG BYGG</small>	175,-
SKALLDYRSBISQUE MED KONGEKRABBE OG FENNIKELSALAT Shellfish bisque with king crab and fennel salad <small>ALLERGENER: SKALLDYR, SELLERI OG MELK</small>	175,-
KASTANJEGNOCCHI MED BETER OG RØKT CHEVREKREM Chestnut gnocchi with beets and smoked chevre cream <small>ALLERGENER: HVETE, KASTANJE, EGG, SULFIT OG MELK</small>	155,-



VEGETAR | VEGETARIAN

HJEMMELAGET PASTA MED STEINSOPP
Homemade pasta with porcini 225,-
ALLERGENER: GLUTEN OG MELK

FISK | FISH

DAGENS FISK
Chef's Recommendation 305,-

STEKT TORSK MED OKSEHALECONSOMMÉ OG SYLTET KÅLROT
Pan seared cod with ox tail consommé and pickled yellow turnip 315,-
ALLERGENER: FISK, SELLERI, SULFITT, MELK

OVNSBAKT ØRRET MED SPÄTZLE, GULROTKREM OG SESAMSJY
Sea trout with spätzle, carrot cream and sesame sauce 305,-
ALLERGENER: FISK, HVETE, SELLERI, SESAM OG MELK

KJØTT | MEAT

DAGENS KJØTT
Chef's Recommendation 305,-

HENGMØRNET ENTRECÔTE MED POMMES BOULANGER
OG HARICOT VERTS
Dry aged entrecôte with pommes boulangier and haricot verts 335,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK

CULOTTE OG PØLSE AV KALV MED RØDBETSPURE,
SKORSONNEROT OG RØDVINSJY
Veal with beetroot purée, salsify and red wine sauce 325,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK

KAM AV GRØSTADGRIS MED BRESERT BACON,
PUYLINSERAGU OG SVARTKÅL
Organic pork loin with braised bacon, puy lentil ragout and kale 305,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT Chef's Recommendation	125,-
SJOKOLADEFONDANT MED BRINGEBÆRSORBET, CHILI- OG BRINGEBÆRKREM Chocolate fondant with chili- and raspberry cream and sorbet <small>ALLERGENER: EGG, MELK OG HVETEMEL</small>	125,-
BABA MED HASSELNØTTIS, BLODAPPELSIN- OG COINTREAU GELE Baba with hazelnut ice cream and bloodorange and cointreau gelé <small>ALLERGENER: EGG, MELK, HASSELNØTT OG HVETEMEL</small>	125,-
SJOKOLADENEMESIS MED SOLBÆRSORBET, SOLBÆR- OG SJOKOLADEGANACHE Chocolate nemesis with black currant sorbet and chocolate ganache <small>ALLERGENER: MELK OG EGG</small>	125,-
SITRONMOUSSE MED ANISMARENGS, NYR- OG LIMEIS Lemon mousse with anis merengue and lime ice cream <small>ALLERGENER: EGG, MELK OG HVETEMEL</small>	125,-
VELLAGREDE OSTER Selection of ripe cheeses <small>ALLERGENER: MELK, HVETEMEL, RUGMEL SULFITT, MANDEL OG SESAM</small>	155,-
PETIT FOURS (4 STK) <small>ALLERGENER: EGG, HVETEMEL, MELK, MANDEL OG HASSELNØTT</small>	60,-