



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

| | |
|---|-------|
| DAGENS FORRETT Chef's Recommendation | 165,- |
| TYSK HVIT ASPARGES MED HOLLANDAISE White asparagus with sauce hollandaise <small>ALLERGENER: MELK OG EGG</small> | 175,- |
| TRØFFELMORTADELLA MED MARINERT PAPRIKA OG GRISSINI Truffle mortadella with marinated red pepper and grissini <small>ALLERGENER: HVETE</small> | 165,- |
| KAMSKJELL MED GAZPACHO OG STANGSELLERI Scallops with gazpacho and celery <small>ALLERGENER: BLØTDYR, SELLERI OG MANDEL</small> | 175,- |
| ØKOLOGISK LAKS PÅ TOAST MELBA MED RAMSLØKMAJONES OG RUCCOLA Organic salmon and toast melba with ramson mayonnaise <small>ALLERGENER: FISK, HVETE, MELK, EGG, SULFITT OG SENNEP</small> | 175,- |
| POSJERT ANDEEGG FRA HOLTE GÅRD MED POTETKREM Poached duck egg with potato cream <small>ALLERGENER: MELK OG EGG</small> | 165,- |



VEGETAR | VEGETARIAN

TAGLIATELLE MED RAMSLØK OG GRØNN ASPARGES

Tagliatelle with ramson and green asparagus

225,-

ALLERGENER: HVETE OG MELK

FISK | FISH

DAGENS FISK

Chef's Recommendation

305,-

STEKT TORSK MED GRILLEDE VÅRGULRØTTER

BLOMKÅLKREM OG MØRKELSAUS

Pan seared cod with cauliflower and morel sauce

315,-

ALLERGENER: MELK, SELLERI OG FISK

ØKOLOGISK LAKS MED GRØNN ASPARGES

ØRRETROGN OG BLÅSKJELLSKUM

Organic salmon with asparagus, trout roe and mussel foam

305,-

ALLERGENER: FISK, MELK, BLØTDYR OG SELLERI

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

ESCALOPE AV GRØSTADGRIS MED RØSTIPOTET

SMØRDAMPET NYKÅL OG KAPERSSJY

Organic pork with rösti potato, cabbage and capers sauce

305,-

ALLERGENER: MELK OG SELLERI

ANDEBRYST OG CONFIT MED SALTBAKTE NEPER OG BRINGEBÆRVIERGE

Duckbreast and confit with salt baked turnips and raspberry vierge

325,-

ALLERGENER: MELK OG SELLERI



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT

Chef's Recommendation

125,-

SJOKOLADEFONDANT MED FERSKOSTKREM OG PISTASJIS

Chocolate fondant with cream cheese and pistachio ice cream

125,-

ALLERGENER: MELK, EGG, PISTASJ OG HVETE

MANDELKAKE MED APPELSINSORBET OG EGGEKREM

Almond cake with orange sorbet and egg cream

125,-

ALLERGENER: MELK, MANDEL OG EGG

RABARBRAKOMPOTT MED VANILJE ESPUMA

OG STIKKELSBÆRSORBET

Rhubarb compote with vanilla espuma and gooseberry sorbet

125,-

ALLERGENER: MANDEL, HVETE OG EGG

HVIT SJOKOLADEMOUSSE MED BRUNET SMØRKAKE

BELLINISORBET

White chocolate mousse with brown butter cake and bellini sorbet

125,-

ALLERGENER: EGG OG MELK

VELLAGREDE OSTER

Selection of ripe cheeses

155,-

ALLERGENER: MELK, SULFITT, HVETE, RUG, SESAM OG MANDEL

PETIT FOURS (4 STK)

ALLERGENER: EGG, HVETEMEL, MELK, MANDEL OG HASSELNØTT

60,-