



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

DAGENS FORRETT Chef's recommendation	165,-
TASKEKRABBERAVIOLI MED KRONDILL OG SKALLDYRSKUM Crab ravioli with crown dill and shellfish foam <small>ALLERGENER: SKALLDYR, MELK, HVETE OG EGG</small>	175,-
SOAVESKINKE MED KREMET SOPP, SYLTET RØDLØK OG RUCCOLA PÅ BRUSCHETTA Prosciutto di Soave from La Casara with mushrooms and bruschetta <small>ALLERGENER: HVETE, MELK OG SULFIT</small>	165,-
KARAMELLISERT ØKOLOGISK LAKS MED SALTBAKT SELLERI, GRESSLØKMAJONES OG BLOMKARSE Caramelized organic salmon with salt baked celeriac and watercress <small>ALLERGENER: FISK, EGG OG SELLERI</small>	165,-
RICOTTAPASTA MED SALVIENAGE, SUKKERERTER OG RÅMARINERT REDDIK Ricotta pasta with sage butter, sugar snaps, rettich and tomatoes <small>ALLERGENER: MELK OG HVETE</small>	155,-
KAMSKJELL MED EPLE, FENNIKEL, ØSTERSMAJONES, GRESSKARKJERNER OG PASSE-PIERRE Scallops with fennel, oyster mayonnaise and passe-pierre <small>ALLERGENER: BLØTDYR OG EGG</small>	175,-



VEGETAR | VEGETARIAN

BYGGRYNSRISOTTO MED SKOGSOPP
Barley risotto with forest mushrooms 225,-
ALLERGENER: MELK, BYGG OG SELLERI

FISK | FISH

DAGENS FISK
Chef's recommendation 305,-

STEKT TORSK MED STEINSOPPKLOT, SALTBAKT SMÅLØK
OG SOPPBULJONG
Pan seared cod with mushroom bullion and cep dumplings 305,-
ALLERGENER: FISK, SELLERI, MELK, SOYA, HVETE OG EGG

OVNSBAKT ØKOLOGISK LAKS, ESTRAGON- OG PETIT POIS PURÉE,
SITRUS BEURRE BLANC
Organic salmon with petit pois purée and citrus beurre blanc 295,-
ALLERGENER: FISK OG MELK

KJØTT | MEAT

DAGENS KJØTT
Chef's recommendation 305,-

HENGMØRNET ENTRECÔTE OG BØNNECASSOULET MED BEINMARG
Dry aged entrecôte, cassoulet with bone marrow 335,-
ALLERGENER: MELK OG SELLERI

KOTELETT AV GRØSTADGRIS MED POTETKREM, POTETCHIPS OG
RØDVINGLASERT SMÅLØK
Organic pork chop with potato cream and onion 305,-
ALLERGENER: MELK OG SELLERI

HJORT MED RIESLINGKREMET SKOGSOPP, STRÜDEL FYLT MED
EPLEKOMPOTT OG CALVADOSSJY
Venison with creamed forest mushrooms and apple strudel 335,-
ALLERGENER: MELK, HVETE OG SELLERI



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT Chef's recommendation	125,-
SJOKOLADEFONDANT MED DULCE DE LECHEKREM VANILJEMARENGS OG RIPS SORBET Chocolate fondant with dulce de leche cream and currant sorbet ALLERGENER: EGG, HVETE OG MELK	125,-
MAKRON MED FENIKKEL- OG EPLEGEL RØMME OG EPLEIS Macaron with fennel- and apple gel, sour cream and apple ice cream ALLERGENER: EGG, PISTASJ, MELK OG MANDEL	125,-
PLOMMEKOMPOTT MED NYRKREM, BEURRE NOISETTE CRUMBLE COGNAC- OG MELKESJOKOLADEIS Plum compote with fresh cheese cream, and milk chocolate ice cream ALLERGENER: MELK, GLUTEN OG EGG	125,-
VALRHONA SJOKOLADEGANACHE, FUDGE, HVIT NOUGAT OG MASCARPONEIS Chocolate ganache, fudge and mascarpone ice cream ALLERGENER: MELK, PISTASJ OG EGG	125,-
PETIT FOURS ALLERGENER: HVETEMEL, EGG, MELK OG SULFITT	75,-
VELLAGREDE OSTER Selection of ripe cheese ALLERGENER: OST, SULFITT, HVETEMEL, RUGMEL OG NØTTER	165,-