



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, HVETE, BYGG OG RUG

RÅMARINERTE KAMSKJELL MED GRESSKAR- OG TINVEDPURÉ

Scallop ceviché with pumpkin- and seabuckthorn puré

175,-

ALLERGENER: BLØTDYR

HJEMMELAGET JULESYLTE MED PUMPERNIKKEL OG SYLTEAGURK

HONNING- OG PEPPERROTSSENNEP

Homemade brawn with pickles and horseradish mustard

155,-

ALLERGENER: SENNEP, HVETE, BYGG OG RUG

PASTRAMI FRA RICCARDO FRANCHI MED RAVIGOTTESAUS, PIMIENTOS, KNUTEKÅL OG GRISINI

Pastrami from Riccardo Franchi sauce ravigote and grissini

175,-

ALLERGENER: HVETE, SENNEP, SELLERI OG MELK

LÖJROM PÅ BLINIS MED RØMME OG RØDLØK

Bleak roe on blinis with red onion and sour cream

185,-

ALLERGENER: MELK, EGG, HVETE OG FISK

KIKERTPURÉ MED SYLTEDE VOKSBØNNER OG FRITERTE RISNUDLER

Chickpea purée with pickled haricot verts and deep fried noodles

155,-

ALLERGENER: SESAM, SELLERI OG SENNEP

VEGETAR | VEGETARIAN

BOKHVETERISOTTO MED JORDSKOKK OG SOLSIKKEKJERNER

Buckwheat risotto with jerusalem artichoke and sunflower seeds

225,-

ALLERGENER: -



FISK | FISH

STEKT VILLKVEITE MED PETIT POIS, GULROT OG
KLEMENTINHOLLANDAISE
Wild halibut with petit pois, carrot and clementine hollandaise 325,-
ALLERGENER: FISK, MELK OG EGG

SKINNSTEKT TORSK MED BAKT JORDSKOKK OG RØDVINSJY
Pan seared cod with jerusalem artichoke and red wine jus 325,-
ALLERGENER: FISK, MELK OG SELLERI

URTEBAKT ØKOLOGISK LAKS MED GNOCCHI, SYLTET KÅLROT
OG SALVIESMØR
Baked salmon with gnocchi, pickled swede and sage butter 325,-
ALLERGENER: FISK, HVETE, EGG 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 OG SELLERI

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

KONFITERT ANDELÅR FRA STANGE GÅRD
POTETSTAPPE MED SVART TROMPETSOPP OG BACON
Duck confit and mashed potatoes with bacon and black trumpet 295,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK

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



DESSERT | DESSERTS

- CREMA CATALANA MED GLØGGSORBET OG SYLTET KIRSEBÆR
Crema Catalana with mulled wine sorbet 135,-
ALLERGENER: EGG, MELK, MANDEL OG SULFITT
- SJOKOLADEFONDANT MED PEPPERKAKEIS OG RØDVINS GELE
Chocolate fondant with gingerbread ice cream 135,-
ALLERGENER: EGG, MELK OG HVETE
- TILSLØRTE MULTER MED PISKET VANILJEKREM
OG KARAMELLISERT RUG
Cloudberries with whipped chantilly cream and caramelized rye bread 135,-
ALLERGENER: MELK, HVETE
- KARAMELLMOUSSE MED SJOKOLADE, TYTTEBÆR OG
BJØRNEBÆRIS
Caramel mousse with chocolate, lingonberry
and blackberry ice cream 135,-
ALLERGENER: MELK OG EGG
- SJOKOLADEBRÛLÉE MED SOLBÆRSORBET
Chocolate brûlée and black currant sorbet 135,-
ALLERGENER: -
- DAGENS OST, SESONGENS BESTE FRA VÅR OSTEHANDLER
Today's cheese 125,-
ALLERGENER: OST, SULFITT, SESAM, HVETE OG MANDEL
- VELLAGREDE OSTER
Selection of ripe cheeses 165,-
ALLERGENER: MELK, SESAM, HVETE, SULFITT OG MANDEL