



A LA CARTE

FORRETT | STARTERS

DAGENS FORRETT

Chef's Recommendation

165,-

PASTRAMI FRA RICCARDO FRANCHI, ARTISJOKK OG OLIVENTAPENADE

Pastrami from Riccardo Franchi with artichoke and olive tapenade

ALLERGENER: SENNEP

165,-

KARAMELLISERT LAKS MED ROGN OG BROKKOLI- OG WASABIKREM

Caramelized organic salmon with broccoli- and wasabi cream

ALLERGENER: FISK

175,-

VICHYSOISE MED VARMRØKT MAKRELL

Vichyssoise with smoked mackerel

ALLERGENER: FISK, MELK, SELLERI

165,-

TASKEKRABBESALAT MED DILL, SELLERIROT, PIMIENTO OG

RÅMARINERT FENNIKEL

Crab salad with celeriac, pimiento, dill and fennel salad

ALLERGENER: SKALLDYR, EGG, SENNEP, SELLERI OG MELK

165,-

POTETCROQUETTE MED SOPP OG VEGANSK REMULADE

Potato croquettes with mushroom and vegan remoulade

ALLERGENER: HVETE

145,-



VEGETAR | VEGETARIAN

BOKHVETERISOTTO MED RØKT RØDBETKREM OG SVARTKÅL
Buckwheat risotto with smoked beetroot cream and kale 225,-
ALLERGENER: MELK (KAN FÅES UTEN) OG SELLERI

FISK | FISH

DAGENS FISK
Chef's Recommendation 315,-

SKINNSTEKT TORSK MED STEINSOPPRISOTTO OG URTEOLJE
Pan seared cod with porcini risotto and parsley oil 305,-
ALLERGENER: FISK, SELLERI OG MELK

OVNSBAKT ØKOLOGISK LAKS MED KÅLROT OG EPLEVIERGE
Organic salmon with yellow turnip and apple vierge 315,-
ALLERGENER: FISK

KJØTT | MEAT

DAGENS KJØTT
Chef's Recommendation 315,-

HENGMØRNET ENTRECÔTE MED RISTEDE ROTGRØNNSAKER,
HARICOT VERTS OG TIMIANSJY
Dry aged entrecôte with baked vegetables and thyme sauce 335,-
ALLERGENER: SELLERI, SENNEP OG MELK

CULOTTE OG PØLSE AV KALV MED GULROTPURÉ, RISTET BLOMKÅL,
HASSELNØTTER OG ESTRAGONSJY
Veal with carrot purée, cauliflower, hazelnuts and tarragon sauce 325,-
ALLERGENER: SELLERI, HASSELNØTTER OG MELK

ROSASTEKT ANDEBRYST MED PUYLINSE- OG ANDECONFITRAGU OG
LAURBÆRGASTRIK
Duck breast with puy lentil ragu and bay leaf gastric 325,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT Chef's Recommendation	125,-
SJOKOLADEFONDANT MED SOLBÆR OG HVIT SJOKOLADEIS Chocolate fondant with blackcurrant and white chocolate ice cream	125,-
ALLERGENER: EGG, MELK OG HVETEMEL	
VANNBAKKELS MED GRANNY SMITH, HASSELNØTTKREM OG SALT KARAMELLIS Profiteroles with hazelnut cream and salted caramel ice cream	125,-
ALLERGENER: EGG, MELK, HASSELNØTT OG HVETEMEL	
SAVARIN DYNKET I MANDELLIKØR MED VANILJEKREM OG MANDELIS Sponge cake with almond liqueur, vanilla cream and almond ice cream	125,-
ALLERGENER: MELK, HVETE, MANDEL OG EGG	
SJOKOLADE PANNA COTTA, HONEYCOMB OG KLEMENTINSORBET Chocolate panna cotta, honeycomb and clementine sorbet	125,-
ALLERGENER: EGG, MELK OG HVETEMEL	
VELLAGREDE OSTER Selection of ripe cheeses	155,-
ALLERGENER: MELK, HVETEMEL, RUGMEL SULFITT, MANDEL OG SESAM	
PETIT FOURS (4 STK)	60,-
ALLERGENER: EGG, HVETEMEL, MELK, MANDEL OG HASSELNØTT	