



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

DAGENS FORRETT Chef's Recommendation	175,-
HVIT ASPARGES MED TØRKET PANCETTA OG POSJERT EGG White asparagus with pancetta and poached egg <small>ALLERGENER: EGG</small>	175,-
TRØFFELMORTADELLA OG GRØNN ASPARGESSALAT Truffle mortadella with asparagus salad <small>ALLERGENER: SENNEP</small>	165,-
RÅMARINERT KAMSKJELL MED MELONSUPPE OG JALAPEÑO-OLJE Scallops with melon soup and jalapeño oil <small>ALLERGENER: BLØTDYR</small>	175,-
ØKOLOGISK LAKS PÅ TOAST MELBA MED SYLTET DELIKATESSELØK, WASABI- OG AVOKADOKREM Organic salmon and toast melba with wasabi- and avocado cream <small>ALLERGENER: FISK OG HVETE</small>	175,-
KALVETARTAR MED RAMSLØKMAJONES OG PARMESAN Tartar of veal with ramson mayonnaise and parmesan <small>ALLERGENER: EGG, MELK OG SENNEP</small>	165,-



VEGETAR | VEGETARIAN

POTETGNOCCHI MED RAMSLØK OG GRØNN ASPARGES
Gnocchi with ramson and green asparagus 225,-
ALLERGENER: HVETE, EGG OG MELK

FISK | FISH

DAGENS FISK
Chef's Recommendation 305,-

SKINNSTEKT TORSK MED BLÅSKJELLRISOTTO
RØKTE BLÅSKJELL, NEPER OG RAMSLØKOLJE
Pan seared cod with mussel risotto and turnips 315,-
ALLERGENER: FISK, SELLERI OG BLØTDYR

ØKOLOGISK LAKS MED GRØNN ASPARGES
LUN NYPOTETSALAT OG SITRON BEURRE BLANC
Organic salmon with asparagus and German potato salad 315,-
ALLERGENER: FISK, SENNEP OG MELK

KJØTT | MEAT

DAGENS KJØTT
Chef's Recommendation 305,-

HENGMØRNET ENTRECÔTE MED GRILLET HVIT ASPARGES
BRENT LØK OG SAUCE BORDELAISE
Dry aged entrecôte with grilled white asparagus and sauce bordelaise 335,-
ALLERGENER: MELK, SENNEP OG SELLERI

ESCALOPE AV KALV MED SMØRDAMPET NYKÅL OG KAPERSSJY
Veal escalope with butter steamed cabbage and capers sauce 305,-
ALLERGENER: MELK OG SELLERI

VÅRKYLLING MED SPÄTZLE, GRILLET FENNIKEL
OG SPISSMORKELSAUS
Spring chicken with spätzle, grilled fennel and morel sauce 325,-
ALLERGENER: HVETE, MELK, EGG OG SELLERI



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT

Chef's Recommendation

125,-

SJOKOLADEFONDANT MED HASSELNØTTKREM OG KIRSEBÆRSORBET

Chocolate fondant with hazelnut cream and cherry sorbet

125,-

ALLERGENER: MELK, EGG, HASSELNØTT OG HVETE

TINDVEDTERTE MED ITALIENSK MARENGS OG BRINGEBÆRSORBET

Sea buckthorn tarte with Italian merengue and raspberry sorbet

125,-

ALLERGENER: MELK, HVETE OG EGG

PAVLOVA MED RABARBRAKOMPOTT

KARAMELLISERT HVIT SJOKOLADE OG VANILJEIS

Rhubarb compote with roasted white chocolate and vanilla ice cream

125,-

ALLERGENER: MELK OG EGG

BERLINERBOLLER MED SITRONCURD, SOLBÆRCOULIS OG LAKRISKREM

Berliner doughnut with lemon curd and liquorice cream

105,-

ALLERGENER: EGG, HVETE OG MELK

DAGENS OST

Cheese of the day

105,-

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

VELLAGREDE OSTER

Selection of ripe cheeses

155,-

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