



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

DAGENS FORRETT Chef's recommendation	165,-
TASKEKRABBERØRE PÅ POTETLEFSE MED DILL- OG FENIKKELSALAT Crab salad with dill and fennel ALLERGENER: SKALLDYR, MELK, HVETE, RUG, SELLERI OG EGG	175,-
SPEKK MED KREMET SOPP OG SYLTET RØDLØK PÅ BRUSCHETTA Speck with mushrooms and pickled red onion on bruschetta ALLERGENER: MELK OG HVETE	175,-
KONFITERT ØKOLOGISK LAKS MED ØSTERSMAJONES OG AGURKSALAT Organic salmon confit with oyster mayonnaise and cucumber salad ALLERGENER: FISK, BLØTDYR OG EGG	165,-
TOMATSALAT MED BASILIKUMPESTO Tomato salad with and basil pesto (VEGAN)	145,-
LIMEMARINERTE KAMSKJELL MED BLOMKÅL BRÛLÉE OG TARTUFATA Lime marinated scallops with cauliflower brûlée and tartufata ALLERGENER: BLØTDYR, MELK OG EGG	175,-



VEGETAR | VEGAN

BRENT KÅL MED PUYLINSER, SELLERIPURÉ OG HASSELNØTTVIERGE
Cabbage with puy lentils, celeriac purée and hazelnut vierge 225,-
ALLERGENER: HASSELNØTTER OG SELLERI

KASTANJEGNOCCHI MED SKOGSOPP OG BAKT LØK 255,-
Chestnut gnocchi with forest mushrooms and baked onion
ALLERGENER: MELK, HVETE OG KASTANJE (KAN FÅS VEGAN)

FISK | FISH

DAGENS FISK
Chef's recommendation 305,-

STEKT TORSK MED JORDSKOKK OG SOPPBULJONG 305,-
Pan seared cod with Jerusalem artichoke mushroom bullion
ALLERGENER: FISK, SELLERI OG SOYA

OVNSBAKT ØKOLOGISK LAKS 295,-
MED BROKKOLIPURÉ, KNUTEKÅL OG EPLE BEURRE BLANC
Organic salmon with broccoli purée and apple beurre blanc
ALLERGENER: FISK OG MELK

KJØTT | MEAT

DAGENS KJØTT
Chef's recommendation 305,-

HENGMØRNET ENTRECÔTE MED ROTGRØNNSAKER BOULANGER 335,-
Dry aged entrecote with root vegetables boulangier
ALLERGENER: MELK OG SELLERI

HJORT MED SELLERIPURÉ, FRITERT SELLERI OG KIRSEBÆRSJY 325,-
Venison with celery purée, fried celery and cherry sauce
ALLERGENER: MELK, HVETE OG SELLERI

PERLEHØNE MED BACONSTEKT ROSENKÅL OG KREMET SKOGSOPP 335,-
Guineafowl with bacon, Brussel sprouts and forest mushrooms
ALLERGENER: MELK OG SELLERI



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT Chef's recommendation	125,-
SJOKOLADEFONDANT MED WHISKYKARAMELL OG RØKT VANILJEIS Chocolate fondant with whisky caramel and smoked vanilla ice cream <small>ALLERGENER: EGG, HVETE OG MELK</small>	125,-
HVIT SNICKERSKAKE MED KARAMELLISERTE PEANØTTER OG BRINGBÆRSORBET White snickers cake with caramelized peanuts and raspberry sorbet <small>ALLERGENER: HVETE, EGG, MELK OG PEANØTTER</small>	125,-
POSJERT PÆRE MED TIMIAN MARSHMALLOWS OG SITRONSORBET Poached pear with thyme marshmallows and lemon sorbet <small>VEGAN</small>	125,-
CRÈME BRÛLÉE MED RØD EPLECHUTNEY EPLE- OG YOGHURT SORBET Crème brûlée with red apple chutney, apple- and yoghurt sorbet <small>ALLERGENER: MELK OG EGG</small>	125,-
DAGENS OST Cheese of the day <small>ALLERGENER: OST, SULFITT, HVETEMEL, RUGMEL OG NØTTER</small>	125,-
VELLAGREDE OSTER Selection of ripe cheese <small>ALLERGENER: OST, SULFITT, HVETEMEL, RUGMEL OG NØTTER</small>	165,-