



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

DAGENS FORRETT Chef's Recommendation	165,-
RÅMARINERT KAMSKJELL MED PERSILLEROTKREM OG FERMENTERT KÅLROT Marinated scallops with parsley root cream and fermented rutabaga	175,-
<small>ALLERGENER: BLØTDYR OG MELK</small>	
POKÉ MED ØKOLOGISK LAKS, MANGO, KORIANDER- OG WASABIOLJE Poké with organic salmon, mango and coriander- and wasabi oil	165,-
<small>ALLERGENER: FISK, SOYA OG SESAM</small>	
GRØNN ERTESUPPE MED FALAFEL Green pea soup with falafel	145,-
<small>ALLERGENER: SESAM</small>	
SNØKRABBESALAT MED DILL OG TOAST MELBA Snow crab with dill and toast Melba	175,-
<small>ALLERGENER: SKALDDYR, EGG, SELLERI, MELK, HVETE OG SENNEP</small>	
HJORTETARTAR MED SOLSIKKEKJERNEMAJONES OG SYLTET JORDSKOKK Tartar of deer with sunflower seed mayonnaise and Jerusalem artichoke	175,-
<small>ALLERGENER: EGG OG SENNEP</small>	



VEGAN

BYGGRISOTTO MED RØKT RØDBETPURÉ OG SYLTET GULBETE
Barley risotto with smoked beetroot 225,-
ALLERGENER: BYGG OG SELLERI

JORDSKOKKGNOCCHI MED FRITERT OG RÅMARINERT JORDSKOKK
Jerusalem artichoke gnocchi with fried and marinated Jerusalem artichoke 225,-
ALLERGENER: HVETE

FISK | FISH

DAGENS FISK
Chef's Recommendation 315,-

SKINNSTEKT TORSK MED RISTET BLOMKÅL, SPÄTZLE OG MORKELSAUS
Pan seared cod with roasted cauliflower, spätzle and morel sauce 315,-
ALLERGENER: FISK, SELLERI, HVETE, EGG OG MELK

ØKOLOGISK LAKS MED SITRUSRISOTTO OG URTEVIERGE
Organic salmon with citrus risotto and herb vierge 315,-
ALLERGENER: FISK

KJØTT | MEAT

DAGENS KJØTT
Chef's Recommendation 315,-

HENGMØRNET ENTRECÔTE MED TOMATISERTE ROTGRØNNSAKER
Dry aged entrecôte with root vegetables and sauce diable 335,-
ALLERGENER: SELLERI, SENNEP OG MELK

CULOTTE AV GJØKALV MED BAKT SELLERIROT, SPINAT OG
KIRSEBÆRSJY
Veal with baked celery root, spinach and cherry sauce 325,-
ALLERGENER: SELLERI, EGG OG MELK

ROSASTEKT ANDEBRYST MED EPLE, KÅL OG ANDEKONFITERRIN
Duck breast with apple, kale and duck confit terrine 325,-
ALLERGENER: SELLERI OG MELK



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT Chef's Recommendation	125,-
SJOKOLADEFONDANT MED SALT KARAMELLSAUS OG RØMMEIS Chocolate fondant with salty caramel sauce and sour cream ice cream <small>ALLERGENER: EGG, MELK OG HVETE</small>	125,-
HVIT SJOKOLADEPARFAIT BRINGEBÆRCOULIS MED ANIS OG LIME White chocolate parfait with raspberry coulis with anis and lime <small>ALLERGENER: EGG OG MELK</small>	125,-
TINDVED- OG MANGOSALAT MED KOKOSSORBET Sea buckthorn- and mango salad with coconut sorbet <small>ALLERGENER: -</small>	125,-
PASJONSFRUKT PANNA COTTA MED ROMMARINERTE FERSKEN OG HVIT FERSKENSORBET Passionfruit panna cotta with rum marinated peach and white peach sorbet <small>ALLERGENER: MELK OG HVETE</small>	125,-
PRALINMOUSSE MED FINANCIER OG KAFFEIS Pralin mousse with financier and coffee ice cream <small>ALLERGENER: HASSELNØTT, MANDEL, EGG OG MELK</small>	125,-
VELLAGREDE OSTER Selection of ripe cheeses <small>ALLERGENER: MELK, HVETE, RUG, MANDEL OG SESAM</small>	155,-
DAGENS OST Cheese of the day <small>ALLERGENER: MELK, HVETE, RUG, MANDEL OG SESAM</small>	125,-