



A LA CARTE

FORRETTER | STARTERS

DAGENS FORRETT Chef's recommendation	165,-
TASKEKRABBERØRE MED DILL- OG FENIKKELSALAT Crab salad with dill and fennel ALLERGENER: SKALDDYR, MELK, HVETE, SENNEP, 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,-
KAMSKJELL MED ØSTERSMAJONES OG AGURKSALAT Scallop with oyster mayonnaise and cucumber salad ALLERGENER: BLØTDYR, EGG OG SENNEP	165,-
TOMATSALAT MED BASILIKUMPESTO OG MOZZARELLA Tomato salad with basil pesto and mozzarella ALLERGENER: MELK (KAN FÅS VEGAN)	165,-
CHORIZO OG PETIT POIS SAUTÉ MED POSJERT EGG Chorizo and pea sauté with poached egg ALLERGENER: EGG	175,-



VEGETAR | VEGAN

PUYLINSERAGU MED GULROTPURÉ OG FRITERT SØTPOTET
Puy lentils with carrot purée and fried sweet potato 225,-

ALLERGENER: SELLERI

STEINSOPPGNOCCHI MED SKOGSOPPCONSOMMÉ
Zep gnocchi with wild mushrooms consommé 245,-

ALLERGENER: SELLERI OG HVETE

FISK | FISH

DAGENS FISK
Chef's recommendation 305,-

STEKT TORSK MED RISTET JORDSKOKKPURÉ OG NØTTESMØR
Pan seared cod with Jerusalem artichoke and beurre noisette 305,-

ALLERGENER: FISK, SELLERI, HASSELNØTTER, MELK OG SOYA

OVNSBAKT ØKOLOGISK LAKS
MED BROKKOLIPURÉ, KNUTEKÅL OG EPLE BEURRE BLANC
Organic salmon with broccoli purée and apple beurre blanc 305,-

ALLERGENER: FISK OG MELK

KJØTT | MEAT

DAGENS KJØTT
Chef's recommendation 305,-

HENGMØRNET ENTRECÔTE MED TOMAT KOMPOTT OG OLIVENSJY
Dry aged entrecote with tomato and olive gravy 335,-

ALLERGENER: MELK OG SELLERI

HJORT MED SYRLIG EPLESTRUDEL OG CALVADOSSJY
Venison with apple strudel and Calvados gravy 325,-

ALLERGENER: MELK, HVETE OG SELLERI

PERLEHØNE MED RIESLINGKREMET SKOGSOPP OG SPÄTZLE
Guineafowl with wild mushrooms and spätzle 325,-

ALLERGENER: MELK, HVETE, EGG OG SELLERI



DESSERT | DESSERTS

DAGENS DESSERT Chef's recommendation	125,-
SJOKOLADEFONDANT MED PLOMMEKOMPOTT OG MALTIS Chocolate fondant with plum compote and malt ice cream ALLERGENER: EGG, HVETE OG MELK	125,-
TINDVEDTERTE MED BRINGBÆRSORBET Sea-buckthorn tart with raspberry sorbet ALLERGENER: HVETE, EGG OG MELK	125,-
POSJERT PÆRE MED PIKEYSS OG SITRONSORBET Poached pear with lemon sorbet ALLERGENER: -	125,-
RØMMEKREM MED RØD EPLECHUTNEY HASSELNØTTER OG YOGHURT SORBET Sour cream mousse with red apple chutney and yoghurt sorbet ALLERGENER: MELK, HASSELNØTTER OG EGG	125,-
DAGENS OST Cheese of the day ALLERGENER: OST, SULFITT, HVETEMEL, RUGMEL OG NØTTER	125,-
VELLAGREDE OSTER Selection of ripe cheese ALLERGENER: OST, SULFITT, HVETEMEL, RUGMEL OG NØTTER	165,-