



DAGENS MENY

Saltbakte Rødbeter
chevrekrem, solbærgele og mandler
Allergener: Melk og mandler

Sauvignon Blanc, Craggy Range, Martinborough

Pannestekt Torsk
gresskar risotto, stjerneanisjy
Allergener: Fisk, selleri og melk

Harmonie de Gascogne Blanc Domaine de Pellehaut

Ytrefilet av norsk okse
gullrotpuré og salviesaus
Allergener: Melk og selleri

Meandro, Quinta do Vale Meão, Douro

Dagens Ost
kompott og mandler
Allergener: Melk, rug, hvete, sesam og mandel

Colombard Sauvignon, Domaine Horgelus

Karamelisert sjokolademousse
marinerte kirsebær, butterdeig og pistasj
Allergener: Hvete, melk og pistasj

Calles Östricher Lenchen Auslese, Weingut Mehrlein

<i>3-retter 555,-</i>	<i>Vinmeny 455,-</i>
<i>5-retter 695,-</i>	<i>Vinmeny 615,-</i>
<i>7-retter 795,-</i>	<i>Vinmeny 695,-</i>

Petit fours
3stk 49,-/ 5stk 79,-
Allergener : Egg, mandel, hasselnøtt og melk

Vellagrede oster 175,-
Allergener: Melk, sesam, hvete, sulfitt og mandel



VEGETAR/ VEGAN

Tomatsalat
Mozzarella og basilikumpesto
Allergener: Melk
(Kan fås vegan)

Soave «Torre del Vescovi»

Steinsoppgnocchi
Skogsoppconsommé
Allergener: Selleri og hvete
(Kan fås vegan)

Bellenos Bourguignons Cuvée Rouge,
Roche de Bellene

Puylinseragu
Gullrotpuré og fritert skorsonnerot
Allergener: Selleri
(Kan fås vegan)

Plan Pegau, Domaine Pegau

Mille Feuille
misokrem
Allergener: Hvete, melk og soya

Le Bal des Papillons, 2018, Horgelus

Posjert Pære
sirtron sorbet
Allergener: -

Moscato D'Asti, Saracco

<i>3-retter 455,-</i>	<i>Vinmeny 455,-</i>
<i>5-retter 595,-</i>	<i>Vinmeny 615,-</i>
<i>7-retter 695,-</i>	<i>Vinmeny 695,-</i>