



DAGENS MENY

Ørrepastrami
Rieslingmarinert kålrot
pepperrotkrem
Allergener: Fisk og melk

Grüner Veltliner "Trinkvergnügen" Weingut Hirsch

Pannestekt villkveite
Gulrotconfit og petit pois
klementinhollandaise
Allergener: Fisk og melk

Harmonie de Gascogne Blanc Domaine de Pellehaut

Gris fra Prima Jæren
Ytrefilet, pølse og porchetta
Rødkål, knutekål og Calvadossjy
Allergener: Melk og selleri

Combe Queyzaire - Côtes du Rhône

Monte Veronese
Rødvinskokte korinter
Allergener: Melk, egg og hvete

Colombard Sauvignon, Domaine Horgelus

Multer med rømme fra Avdem Gård
Brunostis
Allergener: Egg, melk og hvete

Calles Östricher Lenchen Auslese, Weingut Mehrlein

3-retter 595,- Vinmeny 455,-
5-retter 695,- Vinmeny 615,-

Vellagrede oster 175,-

Allergener: Melk, sesam, hvete, sulfitt og mandel



VEGETAR/VEGAN

Kikertpuré med harissa
sesamchips
Allergener: Sesam

Grüner Veltliner "Trinkvergnügen" Weingut Hirsch

Soppkomle med kåbuljong
Skogsoppconsommé
Allergener: Hvete

Sonett Spätburgunder, Weingut Dr. Heger
Baden

Bokhveterisotto
Blomkål og solsikkekjerner
Allergener: Selleri

Niepoort Drink Me Nat Cool Tinto

Miso strudel
Rødvinskokte korinter
Allergener: Soya

Le Bal des Papillons, 2018, Horgelus

Sjokoladekrem
Appelsin- og kardemommesorbet
Allergener: -

Calles Östricher Lenchen Auslese, Weingut Mehrlein

3-retter 535,- Vinmeny 455,-
5-retter 635,- Vinmeny 615,-