



## DAGENS MENY

*Ceciche av Kveite*  
gresskarpureè med ingefær  
*Allergener: Fisk*

Weingut Proidl, Riesling "Steilheit", Kremstal

*Skinnstekt Skrei*  
Sopp risotto og fenikel  
*Allergener: Selleri*

Dom. Jean Touzot, Macon-Villages

*Rosastekt Hjort*  
Sellerikrem, brokkolini og kirsebærsaus  
*Allergener: Hvete, melk og selleri*

Cantina del Pino, Dolcetto D'Alba, Piemonte

*Dagens Ost*  
Rødvinskokte korinter  
*Allergener: Melk, egg og hvete*

Dom. Horgelus, "Rouge de Galla", Gascogne

*Mandelfinacier*  
rømmekrem og jordbærsorbet  
*Allergener: Egg, melk og mandel*

Lions de Suduiraut, Sauternes

3-retter 595,-  
5-retter 695,-

Vinmeny 455,-  
Vinmeny 615,-

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

## VEGETAR/VEGAN

*Rødbetscarpaccio*  
pinjekjerner og solbærgele  
*Allergener: Melk (kan fås vegan)*

Weingut Mehrlein, Calles Rosa, Rheingau

*Jordskokk Brûlée*  
jordskokk og ristet løk  
*Allergener: Egg og melk (kan fås vegan)*

Martin Codax, Albarino, Rias Baixas

*Byggotto med Petit Pois*  
syltet blomkål og svartkål  
*Allergener: Selleri og melk (kan fås vegan)*

L'Armangia, Barbera D'Asti, Piemonte

*Millefeuille med Miso*  
rødvinskokte korinter  
*Allergener: Soya*

Dom. Horgelus, «Le bal des Papillons», Gascogne

*Karamelliserte Epler*  
havre crunch og sitronsorbet  
*Allergener: -*

Saracco, Moscato D'Asti, Piemonte

3-retter 595,-  
5-retter 695,-

Vinmeny 455,-  
Vinmeny 615,-