

A LA CARTE MENY

18.00 – 21.30

FORRETTER

Gresskarsuppe med smak av rød karri, servert med scampi
2, 3, 5, 24
189,-

Rilletts av and med speltbrød, kantarell og tytebærcoulis
5, 9, 25
199,-

Tataki av lam ytrefilet
5, 6, 9, 23, 24
209,-

Chevre toast med rødbetsalat
3, 5, 11
189,-

BARNEMENY

Panert kveitefilet av urter og hummersaus med perlepotet og stekte grønnsaker
1, 2, 4, 11, 25
199,-

Hamburger med pommes frites og aioli
3, 5
159,-

Hjemmelaget pannekaker med ferske jordbær og vaniljeis
3, 5, 11
129,-

3 diverse kulinaris
Mangosorbet, bringebærsorbet, vanilje
11
59,-/1 kule

HOVEDRETTER

Braisert lammeskank med portvinssaus, potetpure med smak av selleri og stekte rotgrønnsaker
1, 11, 25
439,-

Sous vide hjort ytrefilet med portvinssaus, potetpure med smak av selleri, stekt østersopp og grønnsaker
1, 11, 25
489,-

Panert kveitefilet av urter og hummersaus med perlepotet og stekte grønnsaker
1, 2, 4, 11, 25
469,-

VEGETAR

Vegetar burger
Ristede blomkål serveres med hummus, rødbeter, tørkede romater, aioli og søtpotetfries
3, 5
279,-

DESSERT

Vaniljepannacotta med bakt eple
11, 25
129,-

Ostekake med hvit sjokolade og blåbærcoulis
3, 5, 11
129,-

Velbekomme!

STARTERS

Pumpkin soup with red curry, coconut milk, scampi and foccaccia

Duck rilletts with spelt bread, pickled chanterelle and lingonberry coulis

Tataki of lamb tenderloin

Chevre toast with beetoot salad

CHILDRENS MENU

Breaded halibut fillet with herbs and lobster sauce, pearl potatoes and vegetables

Hamburger with fries and aioli

Homemade pancakes with fresh strawberries and vanilla ice cream

3 various culinary ice creams
Mango sorbet, raspberry sorbet, vanilla

MAIN COURSES

Braised lamb shank with mashed potatoes and roasted root vegetables

Sous vide deer tenderloin with mashed potatoes, fried oyster mushrooms and vegetables

Breaded halibut fillet with herbs and lobster sauce, pearl potatoes and fried vegetables

VEGETARIAN HAMBURGER

Roasted cauliflower served with hummus and beetroot, dried tomatoes, aioli and sweet potato fries

DESSERT

Vanilla panna cotta with baked apple

Cheesecake with white chocolate and blueberry coulis

Bon appétit!