

À LA CARTE

SERVERES FRA 17:00 - 22:00

FORRETTER

STEKTE KAMSKJELL 205

Ristet sellerirotpure, lun ponzusaus med trøffel, sprø betechips og spirer fra "Grønt fra laks".

1, 5, 6, 8, 9, 10

SKAGEN PÅ SMØRSTEKT BRIOCHE 205

Krabbe, reker, krepshealer, rødløk og creme fraiche.

Serveres på smørstekt brioche, toppes med gressløk og nyrevet pepperrot

1, 2, 6, 8

HUSETS BARFJØL (PERFEKT Å DELE PÅ BORDET) 345

Perfekt som forrett for 2-4 personer, eller som hovedrett. Med et utvalg av oster og spekemat, tre typer tilbehør. Serveres med husets knekkebrød.

1, 2, 6A, 7, 11, 12, 13, 14

HOVEDRETTER

CONFITERT RIBBE MED SMAK AV JUL 359

Bakte beter og rotgrønnsaker, sennepsfrø og grønnkål, potetkrem, sjysaus med julekrydder

1, 10, 11

LUTEFISK FRA «TASTE OF NORTH», SERVERT PÅ TRADISJONELT VIS. 495

Grønn ertestuing, gulløyepotet, bacon, brunost, sirup,

tyttebær, sennep fra Mimi og flatbrød.

1, 2, 6, 7, 11

PANNESTEKT PIGGVAR 359

Grillet spisskål, ristede småpoteter, hollandaisesaus med gressløk, erter og pepperrot.

1, 2, 7

DÅHJORT 359

Sesongens rotgrønnsaker bakt med honning og pepper, kremet viltsaus med grønnpepper og einebær, poteterte gratinert med ost.

1, 10, 11

GRILLET SPISSKÅL 259

Grillet spisskål med hasselnøtt-sjalottløk vinaigrette, rotgrønnsaker med honning, hollandaisesaus og gressløkolje, poteterte gratinert med ost.

1, 2, 4D, 10

DESSERT

LUN GRESSKARKAKE 175

Lime og hvit sjokoladekrem, salt karamell med pecannøtter, iskrem med smak av stout.

1, 2, 4E, 6A

SJOKOLADEFONDANT VALRHONA 175

Melkeis, salt karamell, sprø hasselnøtter

1, 2, 4D, 6A

OSTETALLERKEN 189

3 av våre beste oster, søtt tilbehør og smørstekt krydderbrød.

1, 6

Allergener:

1 Melk	4A Mandler	4E Pekan	6 Gluten	6D Havre	9 Bløddyr	13 Lupin
2 Egg	4B Valnøtter	4F Cashew	6A Hveite	6E Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4C Pistasj	4G Pinjekjerne	6B Bygg	7 Fisk	11 Sennep	Ⓢ Vegetar
4 Nøtter	4D Hasselnøtt	5 Soya	6C Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	