



Selskapsmeny

Forretter

Stekt kamskjell – kr 185

Variasjon på blomkål, syltet gresskar, gresskarfrø og beinmargs vinaigrette (bløtdyr, melk)

Lettrøkt kveite – kr 155

Jordskokkrem, bakt jordskokk, speket egg, syltet eple, velouté saus og grønn olje (fisk, melk)

Kremet blomkålsuppe – kr 135

Stekt blomkål, fritert rugbrød, syltet løk, sprø chorizo og brønnskarseolje (melk, gluten)

Speket laks – kr 165

Grillet hjertesalat, pepperrotkrem, fritert brød, eggekrem, syltet agurk og dillemulsjon

(fisk, melk, gluten, egg, sennep)

Hovedretter

Culotte av ungt kjøttfe – kr 335

Potet- og spinatpuré, potetchips, betes, confitert aromasopp og sherrysaus (melk)

Andebryst – kr 355

Pastinakkpuré, syltet delikatesseløk, tørket druer, brokkolini, poteterrine og arabicasus (melk)

Lammecarrè – kr 345

Røkt gulrotkrem, grilla gulrot, saltbakt selleri, grønnkål, småpotet og rosmarin saus (melk, selleri)

Kyllingballotine – kr 295

Karamellisert sellerirotpuré, stekt knutekål, gulbete, grillet rødløk, salte poteter og timiansaus (melk)

Desserter

Melkesjokolade pannacotta – kr 95

Bringebær, pisket crème fraîche, karamellisert ris og appelsin tuiles (melk, gluten)



Hvit sjokolade mousse – kr 110

Solbær- og røkt pepper sirup, sjokoladeknekk, brente hasselnøtter og solbærsorbet (melk, nøtter)

Bakt pære – kr 115

Vanilje- og timian krem, mandelcrumble, kjeks, bjørnebærgele og bjørnebærsorbet (melk, nøtter)

Bringebærmoussekake – kr 105

Variasjon på bringebær, mørk sjokoladekrem, karamellisert pistasjnøtt og salt karamellsaus
(melk, gluten, nøtter)