

FORRETTER

RØDVINSKOKT PÆRE

Pære kokt sammen med krydder og Chiantivin.

Serveres sammen med blåskimmelost og valnøtter.

Melk, sulfitt

152,-

LANGTIDSKOKT SVINEKJAKE

Et av de mest undervurderte kjøttstykkene.

Tar man seg tid og behandler det riktig, får man et nydelig stykke mørt kjøtt.

Vi serverer den langtidskokt

Serveres med søtpotetpure og demi glace.

Melk, sulfitt

165,-

SKOGENS KONGE

Periodestekt roastbeef av elg.

Serveres med pepperrotmascarpone og baby leaves

Melk

165,-

KVEITE CEVICHE

Kveite fra Norskehavet marineret i sitrussaft.

Serveres med ristede sesamfrø og koriander.

Fisk

155,-

KREMET GRESSKARSUPPE

Kremet suppe laget på Hokkaido gresskar fra Nordre Bergan gård i Vestfold.

Garneres med ristede pinjekjerner og persilleolje.

Melk

149,-

HOVEDRETTER

LAMMECARRÉ

Det møreste og mest smakfulle stykket av sadelen.

Serveres med regnbuegulrøtter, potetpuré
og rødvinsaus.

Melk, løk, sulfitt

325,-

ROSASTEKT ANDEBRYST AV GÅRDSAND

Fra hjertet av Vestfold kommer denne andefiletten, er et produkt med høyere mørningsgrad
og mindre fett enn den tradisjonelle franske.

Rødløkskompott tilsmakt granateple, søtpotetpure og en kryddersjy med nepe.

Melk, sulfitt

285,-

HJORT YTREFILÉT

Kronprinsen av norske skoger byr på et smaksrikt kjøtt.

Kommer med betepure, glaserte grønnsaker, potet dauphinoise og einebærsaus.

Melk, sulfitt

345,-

PANNESTEKT PIGGVAR

Fisket på line i Norskehavet.

Serveres med linserau, syltede grønnsaker og baconsaus.

Melk, sulfitt, fisk

329,-

BULGUR

For deg som ikke ønsker å nyte verken fisk eller kjøtt.

Bulgur blir servert sammen med sesongens glaserte grønnsaker.

Hvete, melk

230,-

BARNEMENY

KYLLINGSCHNITZEL

Serveres med potetpuré og salat.

Gluten, hvete, egg

165,-

WIENERPØLSE

Serveres med potetpuré

Melk

165,-

DESSERTER

MULTE CREME BRULÉE

«Fjellets gull» har smaksatt denne klassikeren. En ekte fjelldessert!

Melk, egg

145,-

SOLBÆR

Rørte solbær og kesam akkompagneres med eplesorbet.

Melk

145,-

SYLTET EPLE

Endelig er sesongen for norske epler kommet!

Serveres med yoghurtis og krydder crunch.

Egg, melk

155,-

SJOKOLADEFONDANT

Desserten over alle desserter!

Laget med 60 % deilig mørk Manjarisjokolade fra Valrhona i Frankrike.

Serveres med friske bær og vaniljeis.

Egg, melk, nøtter, gluten, hvete

165,-

OSTETALLERKEN

Modne oster serveres sammen med tomat- og vaniljechutney

og rosmarinkrydret parmesankjeks.

Melk

179,-