

FORRETTER

KONGEKRABBE RISOTTO

Serveres med kantarell, sjalottløk og urter

Melk, Skalldyr, Selleri

155,-

Soalheiro Alvarinho

530,- / 110,-

SVARTROTSUPPE

Serveres med kantarell og urteolje

Melk

159,-

Leitz Riesling Trocken

540,- / 110,-

VARMRØKT OG TØRRSALTET SIKFILÉT

Serveres med eplevinaigrette

Fisk

156,-

Mandarossa Urra Di Mare

650,- / 130,-

RØKT VILLREINSPLOMME FRA KIÆR

Serveres med rosettkål, babyleafe, sellerirotpure
og tyttebærcoulis

Melk, Selleri

162,-

Prunotto Barbaresco

835,- / 170,-

HOVEDRETTER

LAMMECARRE

Serveres med potetkake, sesongens grønnsaker
og rødvinnssaus

Melk, Selleri, Løk

310,-

La Rioja Alta Gran Reserva 904

925,-/ 190,-

ROSASTEKT INDREFILÉT AV STORFE

Serveres med duchessepotet, grønn asparges,
bakt gourmettomat og Duxelles

Egg, Laktose, Selleri, Sennep

325,-

Château Lilian Ladouys

840,-/ 170,-

SKINNSTEKT VILLKVEITEFILÉT FRA

NORSKEHAVET

Serveres med syrlig løksaus, potetmos, grønnskålchips
og asparges

Fisk, Melk, Selleri

325,-

Domaine Borgeot Les Meix Puligny- Montrachet

1600,-/ 290,-

ROSASTEKT HJORTEFILÉT FRA HITRA

Serveres med potetmos, sesongens grønnsaker,
kantarellstuing, søtpotetpure,
viltsaus tilsmakt med mørk sjokolade.

Melk, Selleri, nøtter

345,-

Col D'Orcia Brunello di Montalcino

815,- / 170-

DESSERTER

CREME CATALANA

Serveres med marinert appelsin, italiensk marengs og
jordbær sorbet

Egg, Melk

145,-

Saracco Moscato d'Asti

575,-/ 100,-

SALT KARAMELLIS

Serveres med sjokoladecrunch, friskebær,
italiensk marengs og vaniljekrem

Melk, Egg, Nøtter

129,-

Pereira d'oliveira Malvazia 1989 Madeira

6cl 100,-

BAKT NORSK HØSTEPLA

Serveres med kanelis, italiensk marengs,
friske bær og sjokoladecrunch

Melk, Egg, Nøtter

145,-

Malus Danica Iseplevin

½ fl 750,-/ 110,-

SABAYONNE GRATINERTE MULTER

Serveres med vaniljeis

Melk, Egg

155,-

Royal Tokaj Aszú 5 Puttonyos

880,-/ 140,-