

FORRETTER

KRABBEKAKE

Serveres med bringebærsaus, ananas & chili chutney

Skalldyr, fisk, egg, gluten, melk

152,-

Albamar Albariño Rías Baixas 2016

750,- / 130

PANNESTEKT HUMMER

Serveres med rosenkålsblader, bacon, selleripuré,

anis og appelsinjuice

Skalldyr, melk

185,-

Lucien Le Moine 2012 Bourgogne Blanc

1150,- / 230,-

GRILLEDE NORSKE KAMSKJELL

Serveres med ristede mandler, villsvinbacon

og ertepuré

Skalldyr, melk, nøtter, mandler

155,-

Weingut Winter Leckerberg Riesling GG 2017

975,- / 195,-

HJORTECARRE

Serveres med sellerirotpuré, bete strimler,
tyttebær og gresskar

Melk

175,-

Prunotto Barbaresco 2015

835,- / 170,-

PURRELØKSUPPE

Serveres med crispy bacon og fritert purre

Melk

149,-

Pieropan La Rocca - Soave Classico 2015

830,- / 165,-

HOVEDRETTER

INDREFILÉT AV STORFE

Potetkake, confitert purre,
kremet skogsoppstuing og
peppersaus

Melk, løk

345,-

Château Réaut 2015

950,-/ 190,-

KVEITEFILET FRA NORSKEHAVET

Risotto med asparges, fennikelsaus
og stekt bacon

Melk, løk

365,-

Domaine de Bellene Côte de Nuits-Villages

750,-/ 150,-

BRAISERT BIFF AV ELG

Langtidsbakt sammen med grønnsaker og rosmarin,
syltet småløk, pannestekt skogsopp,
potetkake og rødvinsaus

Melk, løk

396,-

Pierre Gaillard Crozes-Hermitage

650,-/ 130,-

HJORTEFILÉT

Mandelpotetmos, pastinakkpuré, tyttebær,
pannestekt skogsopp og løk

Melk, løk

345,-

La Massa 2014 Panzano in Chianti

950,- / 190,-

BYGGRYNSSALAT

Serveres med regnbuegulrot og timian

Gluten, bygg

210,-

Winter Riesling Trocken Steinwein

520,- / 100,-

DESSERTER

SJOKOLADEFONDANT

Laget med valrhona sjokolade

Serveres med friske bær, bringebær-crunch og hasselnøttis

Melk, gluten, egg, nøtter

142,-

Giovanni Allegrini 2012 Recioto della Valpolicella

890,- / 150,-

PÆRESORBET

Syltet pære, eplecoulis, crunch

Gluten, melk, nøtter

152,-

Saracco 2014 Moscato d'Asti

575,- / 95,-

LYS SJOKOLADEMOUSSE

Serveres i sjokoladeskål med friske bær

Melk, egg, nøtter

145,-

Giovanni Allegrini 2012 Recioto della Valpolicella

890,- / 150,-

RED VELVET KAKE

Serveres med brente mandler, knust marengs

og jordbærcoulis

Egg, melk, gluten, nøtter

139,-

Hugel Gewurztraminer Vendage Tardive 2006

690,- / 115,-