

FORRETTER

VARMRØKT FJELLØRRET

Kjøkkenets varmrøkte fjellaure fisket i Valdres

Serveres med en kremet sjøkrepsbisque & ørretrogn

som er lettsaltet.

Skalldyr, fisk, melk

152,-

Albamar Albariño Rías Baixas 2016

750,- / 130

PANNESTEKT SJØKREPS

Sjøkreps fra Hitra

Serveres med rosenkålsblader, bacon, selleripuré,

Syrlig anis og appelsinjuice

Skalldyr, melk

185,-

Domaine Sylvain Langoureau Saint-Aubin 2016

850,- / 170,-

GRILLEDE NORSKE KAMSKJELL

Serveres med ristede mandler, villsvinbacon

og ertepuré

Skalldyr, melk, nøtter, mandler

155,-

Weingut Winter Leckerberg Riesling GG 2017

975,- / 195,-

LETTTRØKT ANDEBRYST

Gårdsand fra Vestfold. Fuglen er frittgående som har mye å si
for smak og fettinnhold i brystet.

Denne norske varianten av and, er en
råvare som er tett på villand.

Serveres med mangosalsa og chambordsirup

Sulfitt

175,-

Domaine Hubert-Verdereau Pommard 2016

940,- / 195,-

EPLER OG SELLERISUPPE

Serveres med eplesalat og puffet byggryn

Melk, bygg, gluten

149,-

Pieropan La Rocca - Soave Classico 2015

830,- / 165,-

HOVEDRETTER

INDREFILÉT AV STORFE

Kjøttet kommer fra Furuseth kjøttgrossist, Eidsvoll

Serveres med potetkake, confitert purre,

kremet skogsoppstuing og

peppersaus

Melk, løk

345,-

Château Réaut 2015

950,- / 190,-

PANNESTEKT PIGGVARFILET

Fisket på line i Norskehavet.

Kommer med en selleri- og fennikelpure,

syltet fennikel og savoykål.

Melk, løk, selleri

365,-

Château-Fuissé Tête de Cru Pouilly-Fuisse

1045,- / 210,-

LAMMECARRÉ

Det mørreste og mest smakfulle stykket av sadelen,

serveres med regnbuegulrøtter, potetpure

og rødvinssaus

Melk, løk, sulfitt

396,-

Contino Reserva 2013 Rioja

895,- / 190,-

HJORTEFILÉT

Skogens smakfulle kronprins
Kommer med en mandelpotetmos,
kremet pastinakkpuré, tyttebær,
pannestekt kongeøsterssopp.

Melk, løk

345,-

Il Poggione Brunello di Montalcino

890,- / 180,-

KANTARELLRISOTTO

Klassisk risotto for deg som ønsker et alternativ til fisk,
eller kjøtt. Serveres med en pannestekt blomkålbiff, og
skogens diamant; kantarell.

Melk, løk

210,-

Winter Riesling Trocken Steinwein

520,- / 100,-

DESSERTER

SJOKOLADEFONDANT

Desserten over alle desserter!

Laget med 60 % Manjari fra produsenten Valrhona i Frankrike.

Serveres med friske bær, bringebær-crunch og hasselnøttis

Melk, gluten, hvete, egg, nøtter

142,-

Giovanni Allegrini 2012 Recioto della Valpolicella

890,- / 150,-

PISTASJKAKE OG TINDVEDSORBET

Tindved er et bær som vokser vilt ved kysten, fra Trondheim nord til Troms.

Bæret minner om et gult rognebær, og er syrlig og friskt på smak.

Pares med en lett pistasjkake.

Nøtter, pistasj, egg

152,-

Saracco 2014 Moscato d'Asti

575,- / 95,-

OSTETALLERKEN

Serveres med nøttebrød og søt marmelade.

Melk, nøtter

179,-

Giovanni Allegrini 2012 Recioto della Valpolicella

890,- / 150,-

MANGO OG APPELSINKREM

Du kommer ikke utenom appelsin og kvikk lunsj i påska.

Serveres med Italiensk marengs, kvikk-lunsj strøssel

og friske bær

Egg, melk, gluten, hvete

155,-

Saracco 2014 Moscato d'Asti

575,- / 95,-