

# FORRETTER

## KRABBEKAKE

Serveres med bringebærsaus, ananas & chili chutney

Skalldyr, fisk, egg, gluten, melk

152,-

*Albamar Albariño Rías Baixas 2016*

*750,- / 130*

## PANNESTEKT SJØKREPS FRA HITRA

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,-*

## ENTRECOTE AV ELG

Syltet småløk, pannestekt skogsopp,  
potetkake og rødvinnssaus

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,-