

A la carte  
meny

2018

## Forretter

Skalldyrsuppe med cognackrem og ostestenger 135  
Shellfish soup with cognac cream and cheese bars  
(1,2,3,7,9,14)  
Vinanbefaling: Laroche Chablis 139 / 695

---

Vannbakkels med røkelaks, kremost, eple, 115  
rogn og pepperrotsaus  
Profiteroles with smoked salmon, cream cheese, apple,  
roe and horseradish sauce  
(1,3,4,7)  
Vinanbefaling: Riesling Torcken, Wittmann 119 / 595

---

## Hovedretter

Hjortefilet med brynet pastinakkpure, skogsopp, 325  
rotgrønnsaker og hvitløksjy. Kan serveres laktosefri  
Deer fillet with browned parsnip puree, wild mushrooms,  
root vegetables and broth of garlic. Can be served  
lactose free  
(7) 645  
Vinanbefaling: TuBewine – Chianti Classico

---

Andebryst med savoykål, eple, potet og blomkålpure, 295  
sort peppersjy og chèvre creme  
Duck breast with savoy cabbage, apple, potato and  
cauliflowerpurée, black peppercorn broth and chèvre  
crème  
(7)  
Vinanbefaling: Primitivo Di Manduria 129 / 625

---

Laks med blomkålpure, brunet smør og 215  
håndpillede reker  
Salmon with cauliflower, browned butter and shrimps  
(2,4,7)  
Vinanbefaling: Riesling Torcken, Wittmann 119 / 595

---

Ostefylt ravioli med baby spinat, cherry tomater og 195  
parmesan  
Ravioli with cheese, baby spinach, cherry tomatoes and  
parmesan  
(1,3,7)  
Vinanbefaling: Santa Julia Bonarda 105 / 495

---

## Dessert

Hvit sjokolademousse med ananas og chilisirup 115  
White chocolate mousse with pineapple and chilli syrup  
(7)

---

Bærpai med vaniljekrem 95  
Berry pie with vanilla cream  
(1,3,7)

---

## Barnemeny /

Barnas hamburger – 90 gram hamburger, brød, salat, 79  
tomat, løk, poteter og hvitløksdipp  
(1,3,7)

---

Pasta Bolognese – serveres med grønnsaker 89  
(1,3)

---

Pannekaker – 3 pannekaker med vaniljeis og 69  
jordbærsyltetøy  
(1,3,7)

---

2 kuler vaniljeis med sjokoladesaus, marengs, 59  
marshmallows og jordbær  
(3,7)

---

### Allergener:

1. Gluten 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter 6. Soya 7. Melk 8. Nøtter  
9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Sulfitt 13. Lupin 14. Bløtdyr

