

## Jubileumsmeny 8/8 - 10/8

### Forretter

Stekte kamskjell med blomkål, eple og brunet smør \*1, 7

Terrine på svineknokke og foie gras med estragonmajones og syltede sennepsfrø \*10, 13, 15,

### Hovedretter

Bakt kveite med sommerkål, asparges, syltet rødløk og grillet smørsaus \*1, 9, 15

Konfitert andelår med potetpuré, brokkolini og ramsløksjy \*1, 12, 15

### Desserter

Sjokoladefudgekake med vaniljeis og jordbær \*1, 2, 10

Sitroncurd med italiensk mareng og friske bær \*1, 2, 10

**2-retters meny kr 515,- / 3-retters meny kr 635,-**

**Vinpakke 2-retters kr 295,- / Vinpakke 3-retters kr 395,-**

---

#### \*Allergener

1 Melk	5 Bygg	9 Fisk	13 Sennep	17 Peanøtter	21 Hasselnøtter
2 Hvete	6 Havre	10 Egg	14 Sesamfrø	18 Mandler	22 Valnøtter
3 Durumhvete	7 Skalldyr	11 Soya	15 Sulfitter	19 Pistasjønøtter	23 Cashewnøtter
4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	24 Pekannøtter

---