

Mai - juni selskapsmeny 1/5 – 30/6

Forretter

Moules marinières *1, 8, 15

Chèvre chaud-salat med spekeskinke og valnøtter *1, 2, 3, 13, 15, 22

Hovedretter

Bakt kveite med potetkrem, sommergrønnsaker
og urtevinagrette *1, 9, 15

Kalveentrecôte med asparges, neper og choronsaus *1, 10, 15

Desserter

Sjokoladefondant med rømmeiskrem og hasselnøtter *1, 2, 10, 21

Latters jordbærtallerken med mousse og sorbet *1, 2, 10

2-retters meny kr 395,- / 3-retters meny kr 495,-

Vinpakke 4 enheter kr 419,-

*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	
	4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	
