

Mars - april selskapsmeny 1/3 – 30/4

Forretter

Ceviche på tunfisk med spicy mangosalat og sjøgress *2, 3, 4, 9, 14

Biffartar med klassiske tilbehør *10, 13, 15

Hovedretter

Pannestekt uerfilet med spisskål, grønn asparges, blåskjell og rogn *1, 9, 12, 15

Kalveentrecôte med beter, aspargesbønner, stekt hjertesalat, honning- og eddikglace *1, 12, 15

Desserter

Ostekrem, digestivecrumble, pasjonsfrukt og mynte *1, 2, 10

Sjokolade-panna cotta med kirsebærsorbet og vaniljekrum *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 Pistasjnøtter	
	4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	
