

MENY

FORRETTER

Råmarinert skrei - kulturmelkdressing - grønt eple - agurk - dill
1, 9 - 170,-

Konfitert tynnribbe - brent blomkålpure - gastrique - svartkål
1, 12, 15 - 170,-

Saltbakte beter - geitkostkrem - rista valnøtter - honeycomb
1, 22 - vegetar / vegan - 170,-

HOVEDRETTER

Skrei - auberginekrem - bakt hjertesalat - blåskjell - ndujasaus
1, 8, 15 - 425,-

Ytrefilet av storfe - sellerirotpure - brent sellerirot - rødvinssaus tilsmakt sennep
1, 12, 13, 15 - 425,-

Lavtemperert svinenakke - potetpure - sauce Diane
1, 12, 15 - 350,-

Bakt purre - blomkål - sauce Soubise - crispy sjalottløk - sylta rødløk
1, 15 - vegetar / vegan - 350,-

DESSERT

Sjokoladeganache - havsalt - kirsebær - karamellisert hvit sjokolade
1, 10 - 170,-

Kokos-bavarois - kaffirlime - rista kokos
1, 10 - 170,-

Ostetallerken - surdeigsknekkebrød - aprikoskompott
1, 2 - 170,-

2-retters meny 595,-
3-retters meny 695,-

vinpakke 2-retter 345,-
vinpakke 3 retter 465,-

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	23.Cashewnøtter
4.Rug	8.Bløtdyr	12.Selleri	16.Lupin	20.Pinjekjerner	24.Pekannøtter