

Selskapsmeny 30/4 - 29/6

Forretter

Blåskjell i asiatisk kokossaus med sitrongress og chili *8, 15

Hvit aspargessalat med ramsløkaioli og sprø trøffelsalami *1, 10, 13, 15

Hovedretter

Stekt breiflabb med erterpuré, dillkokte småpoteter og brunet kaperssmør *1, 9, 15

Entrecôte av okse med grønn asparges og honning- og pepperglaze *1, 15

Desserter

Jordbærtallerken *1, 2, 10

Latters Crème brûlée *1, 10

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

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

** Prisene oppgitt er med forbehold om endringer, da de baseres på matvareprisene.*

*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
