

Januar - februar selskapsmeny 1/1 – 2/3

Forretter

Kremet soppesuppe med speket reinsdyr og kantareller *1, 12, 15

Sashimi av kveite med agurk- og granateplesalat og ponzusaus *2, 9, 11

Hovedretter

Bakt skrei med svartkål, mandelpotetpuré og brunet soyasmør *1, 2, 9, 11

Kalve-entrecôte med karamellisert løk, romanesco og rødvinssaus *1, 12, 15

Desserter

Sjokoladefudgekake med rød appelsinsorbet og blåbærmarengs *1, 2, 10

Eple- og kvedekompott med sitron- og hvit sjokoladekrum og vaniljeyoghurtis *1, 2

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

Vinpakke 2 enheter kr 239,-

*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	
