

Selskapsmeny 27/8 - 26/10

Forretter

Sashimi av kveite med blomkål og trøffelponzu *1, 2, 10

Carpaccio av Angusbiff med asiatiske smaker *2, 5, 10, 11, 13, 14

Hovedretter

Stekt havabborfilet med savoykål, bakt purre og sitronsmørsaus *1, 9, 15

Entrecôte av okse med jordskokkpuré, saltbakt bete og estragonsjy *1, 10, 15

Alle hovedretter serveres med sesongens potet

Desserter

4 Oster med husets tilbehør *1, 2, 4, 6, 10, 11, 14, 19, 22

Sjokoladecake med bær og sorbet *1, 2, 10, 21

2-retters meny kr 525,- / 3-retters meny kr 645,-

Vinpakke 2-retters kr 295,- (2 glass vin tilpasset valgt meny)

Vinpakke 3-retters kr 395,- (2 glass vin tilpasset valgt meny, + 1 glass

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut eller dessertvin)

**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	
