

September - oktober selskapsmeny

1/9 – 31/10

Forretter

Ørrettartar med fennikel, eple og dill *1, 9

Konfitert kyllingterriner med estragonskum og salat *1, 2, 3, 15

Hovedretter

Pannestekt torsk med persillerotpuré, spinat og blåskjellskum *1, 9, 12, 15

Okse skirt steak med søtpotetpuré, grønnkål og timiansjy *1, 12, 15

Desserter

Sjokoladefudgekake med solbæryoghurtis og coulis *1, 2, 10

Rabarbra med hvit sjokolade panna cotta og kardemommeiskrem *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 Pistasjønøtter | |
| | 4 Rug | 8 Bløtdyr | 12 Selleri | 16 Lupin | 20 Pinjekjerner | |
