

September - oktober selskapsmeny

21/8 – 2/11

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 blåskjellsaum *1, 9, 12, 15

Okse indrefilet med søtpotetpuré, grønncål og timiansjy *1, 12, 15

Desserter

Sjokoladefudgekake med solbæryoghurtis og coulis *1, 2, 10

Rabarbra med hvitsjokoladepannacotta og kardemommeiskrem *1, 2, 10

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 Pistasjnøtter	
	4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	
