

## Selskapsmeny 4/1 – 26/2

---

### Forretter

Kremet soppesuppe med sprø spekeskinke og salvie \*1, 12, 15

Escabechemarinert havabbor med hjemmelaget potetchips  
og urtemajones \*2, 9, 10, 11, 13, 15

### Hovedretter

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

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

*Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part*

### Desserter

Sjokoladefudgekake med rød appelsinsorbet og hasselnøtter \*1, 2, 10, 21

Sitronsponge med ananas og popcorniskrem \*1, 2, 10

**2-retters meny kr 435,- / 3-retters meny kr 535,-**

**Vinpakke 2-retters kr 265,- / Vinpakke 3-retters kr 345,-**

---

|             |              |            |            |              |                  |                 |
|-------------|--------------|------------|------------|--------------|------------------|-----------------|
| *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  |                 |

---