

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 kveite med svartkål og brunet soyasmør *1, 2, 9, 11

Okse indrefilet 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	
