

Selskapsmeny 7/8 - 31/10

Forretter

Soppconsomme med tortelloni på villsopp og salviesmør *1, 2, 10, 12, 15

Tunfisk sashimi med blomkål og trøffelponzu *9, 11, 14

Hovedretter

Bakt torsk med beurre blanc og ørretrogn *1, 9, 15

Entrecôte av okse med rødvinglace og saltbakte rødbeter *1, 12, 15

Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part

Desserter

Italiensk sitronpai med marengs og friske bær *1, 2, 10

Latters sjokoladeterrine med hjemmelaget kokossorbet *1, 2, 10

2-retters meny kr 465,- / 3-retters meny kr 565,-

Vinpakke 2-retters kr 275,- / Vinpakke 3-retters kr 375,-

*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	
