

Selskapsmeny 1/1 - 29/2

Forretter

Kremet soppsuppe med syltede kantareller og sprø spekeskinke *1, 12, 15

Sashimi av kveite med agurk- og granateplesalat og ponzusaus *9, 11

Hovedretter

Bakt skrei med smørdampete rotgrønnsaker og blåskjellsaus *1, 8, 9, 15

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

Dessert

Salt karamell panna cotta med kandiserte hasselnøtter og yuzu sorbet *1, 21

Eplesmuldrepai med vaniljeyoghurtis *1, 2, 6

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 Pistasjønøtter	23 Cashewnøtter
4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	
