

## Selskapsmeny 8/6 – 31/8

### Forretter

Asiatisk skalldyrsuppe med blåskjell og reker \*7, 8, 11, 12, 14, 15

Chèvre chaud-salat med spekeskinke og valnøtter \*1, 2, 3, 13, 15, 22

### Hovedretter

Bakt kveite med sommergrønnsaker og urtevinagrette \*1, 9, 15

Kalve-entrecôte med asparges, løk og  
honning- og eddikglace \*1, 12, 15

### Desserter

Friske jordbær med rabarbra og hjemmelaget sorbet \*1, 2, 10

Sjokoladefondant med bringebæryoghurtis \*1, 2, 10

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

**Vinpakke 2 enheter kr 265,- / 3 enheter 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	23 Cashewnøtter
4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	

---