

Selskapsmeny 4 aug - 31/10

Forretter

Soppconsomme med ravioli på villsopp og trøffel- og salviesmør *1, 2, 10, 12, 15

Ørrettartar med parmesan- og eggkrem, fennikel og rug *1, 4, 9, 10, 11, 14

Hovedretter

Bakt torsk med blåskjellskum og pepperrot *1, 8, 9, 12, 15

Kalve-entrecôte med portvinsglace og syltet kantarell *1, 12, 15

Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part

Dessert

Skogsbærmille-feuille med tindvedkrem og friske bær *1, 2, 10

Latters sjokoladeterrine med hjemmelaget kokossorbet *1, 2, 10

2-retters meny kr 425,- / 3-retters meny kr 525,-

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