

Selskapsmeny 5/11 – 21/12

Forretter

Latters gravlaks med hovmestersaus og urtekrum *2, 3, 9, 10, 11, 13

Reinsdyr-roastbiff med pepperrot, purre og gresskarkjerner *1, 2, 11, 13, 15

Hovedretter

Pannestekt kveite med urtepotetkrem, glaserte rotgrønnsaker og rognsaus *1, 9, 12, 15

Helstekt okse indrefilet med søtpotetpuré, grønnkål og rødvinsjy tilsmakt Cognac *1, 12, 15

Lavtemperert hjort ytrefilet med rosettkål, sopp og kremet viltsaus *1, 12, 15

Desserter

Hjemmelaget riskrem med bringebærsaus *1

Sjokoladeganache med marinerte skogsbær, melkesjokoladeiskrem og vaniljekrum *1, 2, 10

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

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 | |
