

Selskapsmeny 5/1 – 24/2

Forretter

Kremet soppsuppe med sprø spekeskinke og gressløkolje *1, 15

Sashimi av tunfisk med blomkål, cashewnøtter og
trøffelponzu *9, 11, 14, 23

Hovedretter

Bakt skrei med kål og skalldyr-beurre blanc *1, 7, 9, 15

Okse entrecôte med bakt løk og rødvinsaus *1, 12, 15

Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part

Dessert

Bakt krydret eple med rømmeparfait og vaniljekrum *1, 2, 10, 24

Sjokoladeterrine med sorbet og bær *1, 2, 10

2-retters meny kr 515,- / 3-retters meny kr 635,-

Vinpakke 2-retters kr 295,- / Vinpakke 3-retters kr 395,-

*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	24 Pekannøtter
