

VINTERMENY

FORRETTER

Blåskjellfrikasse med bacon,
julienne grønnsaker og brødknekt.

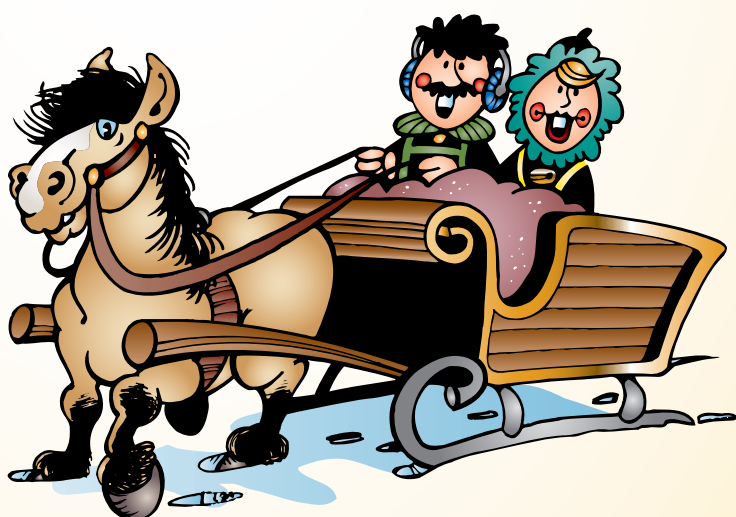
125,-

Kremet fiskesuppe, sprøstekt purreløk,
hjemmelagd grissini med sjøtang og sesamfrø.

135,-

Torskerygg med gulrotpurè, sitrus-smørsaus,
posjerte vaktelegg og westfalerskinkechips.

145,-



Hovedretter

Rådyrragu med sopp, rotgrønnsaker og urtepotetmos.

245,-

Skogsfugl-terriner med duebryst, stokkand og livechekylling,
glassert drue, aprikoskompott og solbærsaas.

255,-

Lam-terriner, lammelår, rosenkålpurè, ratatouille
og lamme-demiglace.

275,-

Oksetallerken med indrefilet, mørbrad og margben,
bønneragu, glassert løk og portvinsaas.

285,-

Desserter

Blåbær- og jordbær- mousse kake med bjørnebærsorbet.
95,-

Crème brûlée med 3 smaker(vanilje/kardemomme/multe).
115,-

Sjokolade tallerken med 3 varianter og marinerte bær.
125,-

