

Jubileumsmeny 8/8 - 10/8

Forretter

Stekte kamskjell med blomkål, eple og brunet smør *1, 7

Terrine på svineknokke og foie gras med estragonmajones og syltede sennepsfrø *10, 13, 15,

Hovedretter

Bakt kveite med sommerkål, asparges, syltet rødløk og grillet smørsaus *1, 9, 15

Konfitert andelår med potetpuré, brokkolini og ramsløksjy *1, 12, 15

Desserter

Sjokoladefudgekake med vaniljeis og jordbær *1, 2, 10

Sitroncurd med italiensk marengs og friske 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 Pistasjnøtter	23 Cashewnøtter
4 Rug	8 Bløtdyr	12 Selleri	16 Lupin	20 Pinjekjerner	24 Pekannøtter
