

# SELSKAPSMENY

*"Hjertelig velkommen til vår restaurant! Vi bruker kun de beste råvarene og tilbereder rettene til perfektion med en klype salt og en god sleiv med kjærlighet.*

*Hilsen Henrik Widerberg, kjøkkensjef*

## FORETTER

SJØKREPSBISQUE MED FENNIKELSALAT OG GRESSLØKOLJE \*1, 7, 12, 15

CARPACCIO AV ANGUSBIFF MED TRØFFELMAJONES, KAPERS OG PARMESAN \*1, 2, 3, 10, 14, 15

## HOVEDRETTER

SKREI MED SMØRSAUS, ERTEPURÉ OG KARAMELLISERT LØK \*1, 9, 15

KONFITERT ANDELÅR MED RØDVINSBRAISERDE PUY-LINSER OG SPRØ BACON \*1, 12, 15

*ALLE HOVEDRETTER SERVERES MED SESONGENS POTET*

## DESSERTER

SJOKOLADEGANACHE MED BÆR OG HASSELNØTTER \*1, 2, 10, 21

CRÈME BRÛLÉE \*1, 10

**2-RETTERS MENY KR 525,- / 3-RETTERS MENY KR 645,-**

**VINPAKKE 2-RETTERS KR 295,- / VINPAKKE 3-RETTERS KR 395,-**

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