

Selskapsmeny 8/8 - 28/10

Forretter

Trøffeltortelloni med brunet smør og sprø spekeskinke *1, 2, 10

Sashimi av kveite med vannmelon, grønt eple og yuzuponzu *2, 9, 11, 14

Hovedretter

Bakt torsk med gressløk beurre blanc og ørretrog *1, 9, 15

Entrecôte av okse med savoykål og tomatisert béarnaisesaus *1, 10, 15

Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part

Desserter

4 Oster med husets tilbehør *1, 2, 10, 18, 19, 21, 22

Sjokoladecake med bær og sorbet *1, 2, 10

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

Vinpakke 2-retters kr 285,- (2 glass vin tilpasset valgt meny)

Vinpakke 3-retters kr 385,- (2 glass vin tilpasset valgt meny, + 1 glass

Nicolas Feuillatte Réserve Exclusive Brut eller dessertvin)

*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	
