

## Selskapsmeny 1/3 - 29/4

### Forretter

Latters bouillabaisse \*1, 7, 8, 9, 12, 15

Biffartar med asiatiske smaker \*2, 10, 11, 13, 14

### Hovedretter

Bakt kveite med mangold og grillet beurre blanc \*1, 9, 15

Grain-fed okse entrecôte med savoykål og grønnpoppersaus \*1, 12, 15

*Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part*

### Desserter

Tiramisù \*1, 2, 10

Sitronkake med yoghurtis og mandelkrum \*1, 2, 10, 18

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

**Vinpakke 2-retters kr 275,- / Vinpakke 3-retters kr 375,-**

---

#### \*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

---