

Selskapsmeny 3/11 – 19/12

Forretter

Latters gravlaks med hovmestersaus og urtekrum *2, 3, 9, 10, 11, 13

Konfitert kylling, appelsin, aioli på ristet hvitløk og salat *2, 10, 13, 15

Hovedretter

Pannestekt kveite med rognsaus *1, 9, 12, 15

Helstekt okse indrefilet med rødvinsjy tilsmakt Cognac *1, 12, 15

Hjort ytrefilet med kremet viltsaus *1, 12, 15

Alle hovedretter serveres med sesongens grønnsaker á part

Desserter

Hjemmelaget riskrem med bringebærsaus *1

Sjokoladeganache med skogsbæryoghurtis og sitronkrum *1, 2, 10

2-retters meny kr 435,- / 3-retters meny kr 535,-

Vinpakke 2-retters kr 265,- / Vinpakke 3-retters kr 345,-

*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	
