



MENY | MENU

HVIT ASPARGES TÆRTE MED HOLLANDAISE SAUS

WHITE ASPARAGUS TART WITH HOLLANDAISE SAUCE

ALLERGENER: MELK, EGG, SULFITT OG FISK

PANNESTEKT LANGE, PETI POIS PUREE, PROSCIUTTO OG OVNSBAKT POTET

PANFRIED WHITE LING, PETIT POIS CREAM, PROSCIUTTO AND ROASTED POTATO

ALLERGENER: FISK, GLUTEN, SULFITT OG MELK

SVIN INDREFILET FRA HORGEN GÅRD MED SELLERI OG RØD EPLE

PORK TENDERLOIN FROM HORGEN GÅRD WITH CELERIAC AND RED APPLE

ALLERGENER: SVIN, SULFITT, MELK, CELERI OG GLUTEN

RYGGE MEIERI OSTER

RYGGE MEIERI CHEESES

ALLERGENER: MELK OG NØTTER

VALHRONA TROPILIA 53% MØRK SJOKOLADE GANACHE OG GULROT VARIASJON

VALHRONA TROPILIA 53% DARK CHOCOLATE GANACHE AND CARROT VARIATION

ALLERGENER: GLUTEN, EGG OG MELK

3-RETTER 745,-

5-RETTER 845,-

7-RETTER 985,-

VINMENY 555,-

VINMENY 875,-

VINMENY 975,-

*Kan forekomme endringer på menyen som følge av produktenes tilgjengelighet.
Menu may be subjected to changes depending on produce availability.



MENY VEGETAR **MENU VEGETARIAN**

HVIT ASPARGES TÆRTE MED HOLLANDAISE SAUS
WHITE ASPARAGUS TART WITH HOLLANDAISE SAUCE

ALLERGENER: MELK, EGG OG SULFIT

RØDBETE SUPPE MED CHÈVRE OG PEKANNØTTER
REDBEETROOT SOUP WITH CHÈVRE AND PECAN NUTS

ALLERGENER: MELK(GEITEMELK) OG NØTTER

SOPPDUMPLINGS MED GRØNNSAKS VELOUTÉ
MUSHROOM DUMPLINGS WITH DASHI VELOUTÉ

ALLERGENER: EGG, GLUTEN, MELK, SULFIT, SOYA

RYGGE MEIERI OSTER
RYGGE MEIERI CHEESES

ALLERGENER: MELK

VALHRONA TROPILIA 53% SVART SJOKOLADE GANACHE OG GULROT VARIASJON
VALHRONA TROPILIA 53% DARK CHOCOLATE GANACHE AND CARROT VARIATION

ALLERGENER: GLUTEN, EGG OG MELK

3-RETTER 645,-
5-RETTER 745,-

VINMENY 555,-
VINMENY 875,-