



*3 RETTERS MENU / 3 COURSE MENU
349,-

5 RETTERS MENU / 5 COURSE MENU
449,-

VINMENU / WINE MENU
3 GL. 198,- / 4 GL. 248

(KØKKENETS VALG / KITCHEN CHOICE)

*RØGET LAKS

agurk, chips, urte creme

Smoked salmon, cucumber, chips, creme with herbs

-

Cantine povero Chardonnay, 2015

-

BLOMKÅLSSUPPE

Ristet hasselnødder og syltede jordkok
cauliflower soup, hazelnut

-

*RIBEYE STEAK

løg, kartoffel, estragon creme, sauce

Ribeye steak, onions, potato, tarragon creme, sauce

-

Cantine Povero, Langhe Rosso 2010

-

OST

Oste fra nær og fjern med kompot og knækbrød
selection of cheeses with jam and crackers

-

Gamba, recioto della valpolicella 2013

-

*CREME BRULEÉ

vanilje creme med karamel top og bær

Vanilla cream with caramel top and berries

Moscato d'Asti

FORRET

STARTER

RØGET LAKS

agurk, chips, urte creme

Smoked salmon, cucumber, chips, creme with herbs

KR. 75,-

BLOMKÅLSSUPPE

Ristet hasselnødder og syltede jordkok

cauliflower soup, hazelnut

KR. 70,-

CARPACCIO

Karl johan creme, grønkål

Carpaccio karl johan cream, green cabbage

KR. 70,-

HOVEDRRET

MAIN COURSE

RØDSPÆTTE

Helstegt rødspætte vendt i rugmel,
kål, fennikel, cremet fiske sauce, nye kartofler

Fried plaice turned in rye flour, cauliflower, fennel, sauce, potato

KR 219,-

LAKS

nye kartofler, fiskecreme, kantarel

Salmon Baked fish, new potatoes, fish cream, rhubarb

KR 209,-

LAMMECULOTTE SOUSVIDE

Kartoffel, grønkål, lamme sky

Lamb culinary, potato, green cabbage, lame skykr.

209,-

RIBEYE STEAK

løg, kartoffel, estragon creme, sauce

Ribeye steak, onions, potato, tarragon creme, sauce

KR 229,-

KOKKENS AFTENSMAD

Onsdag og Torsdag kan du spise kokkens aftensmad, som er
simple retter med gode råvare.

- Spørg din tjener

Wednesday and thursday, you can eat chef's dinner (dish of the day)

- please ask your waiter

KR 155,-

DESSERT

DESSERTS

OST

Oste fra nær og fjern med kompot og knækbrød

selection of cheeses with jam and crackers

KR 79,-

BAGT CAMEMBERT

Nok til 2 personer - bagt, cremet og fløjls blød ost med honning
ristede mandler, citron og rosmarin. hertil brød.

(tilberedningstid må forventes)

*for two to share, baked camembert, creamy and velvety soft cheese with
rosemary and honey almonds, lemon and bread*

(cooking time can be expected)

KR 139,-

GATEAU MARCEL

Mørk chokolade kage med mousse

Dark chocolate cake with mousse

KR 69,-

CREME BRULEÉ

vanilje creme med karamel top og bær

Vanilla cream with caramel top and berries

KR 69,-

SØDT

fylgte chokolader

filled chocolate

KR 29,-