



Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 39,-
Oysters with mignonette sauce, and lemon (limited availability)
(Konsumering av levende østers er på eget ansvar - Consumption of live oysters is at your own risk)
(B, Su)
- Gratinerte snegler fra burgund med hvitløk og persille** 195,-
Gratinated snails from burgundy with garlic and parsley
(B, Su, Sm, Mo)
- Mix tartare** 215,-
Mixed steak tartare
(E, Mo)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 245,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)
- Sjøkrepssuppe med marinerte blåskjell, sitronglasert fenikkel og avokadokrem** 235,-
Norwegian lobster soup with marinated mussels, lemon glazed fennel and avocado cream
(S, Sm, Fl, M, Su, E, Mo, B, Se)
- “Moules frites” Blåskjell dampet i hvitvin og pastis med urter og aioli** 225,-/295,-
Mussels steamed in white wine and pastis with herbs, aioli and french fries
(B, Su, E, Mo)
- Fersk chèvre med eple, mandler, tomat, gressløk og olivenolje** 195,-
Fresh goat cheese with apple, almonds, tomato, chive and olive oil
(M, Ma, So)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Spätzle med kremet morkelsaus, eggeplomme, petit pois og gruyère 325,-
Spätzle with creamed morels, egg yolk, garden peas and gruyère
(E, Sm, Fl, Su, H)

Fisk - Fish

Pannestekt piggvarkotelett med ferske reker, erter, gressløk, persillepotet og røkt smørsaus 395,-
Pan fried turbot on the bone, fresh prawns, green peas, chives, parsley potatoes and smoked butter sauce
(Fl, S, Sm, F, M, Su)

Sjötunge Meunière blåskjellsaus, spinat og grillet sitron 415,-
Sole Meunière with mussel sauce, spinach and grilled lemon
(F, Sm, H, Fl, M, B, Su)

Kjøtt - Meat

Steak au poivre, indrefilet av okse med peppersaus, potet & sellerikrem og salat med rødløk og parmesan 395,-
Steak au poivre, beef tenderloin, pepper sauce, potato & celleriac cream and salad with onion and parmesan
(Su, So, Fl, Se, Sm)

Entrecôte med brokkolini og sauce béarnaise 375,-
Rib eye steak with broccolini and sauce béarnaise
(E, Sm, M, Mo)

Schnitzel med kremet skogsopp, haricot verts og sitron 365,-
Schnitzel with creamed wild mushrooms, green beans and lemon
(H, E, Mo, Sm)



Dessert - Desserts



Profiteroles med vaniljeis og sjokoladesaus Profiteroles with vanilla ice cream and chocolate sauce (E, Sm, H, Fl, M)	165,-
Tarte au Citron med italiensk marengs Lemon tarte with meringue (M, Fl, H, E)	145,-
Crème Brûlée Crème Brûlée (M, Fl, E)	135,-
Vellagrede franske oster Selection of matured french cheese (M, H)	185,-
Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk) Valrhona chocolate pieces (4 pc) (M, Sm, Fl, H, N, P, M, Su)	75,-