



Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 44,-
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)
- Rillette av gris på grillet landbrød med honning og dijonvinaigrette** 215,-
Rillette of pork on toasted bread, with honey and mustard vinaigrette
(E, H, Mo,)
- Mix tartare** 255,-
Mixed steak tartare
(E, Mo)
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 295,-
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds
(Ma, H)
- Tarte flambée med merguezpølse, grønn chili og gruyère** 205,-
Tarte flambée with merguez sausage, chili and gruyère
(H, M,)
- Gratinert chèvre på grønnsakssalat, med eple og karamelliserte valnøtter** 225,-
Gratinated chèvre, with salad of vegetables, apple and caramelized walnuts
(M, W, Mo, H, E)

(S) skaldyr/shellfish **(B)** bløtdyr/molluscs **(F)** fisk/fish **(E)** egg **(So)** soya **(M)** melk/milk **(Sm)** smør/butter **(Fl)** fløte/cream **(H)** hvete/wheat **(Ha)** havre/oat **(Sa)** sesam/sesame **(W)** valnøtter/walnuts **(By)** bygg/barley **(A)** hasselnøtter/hazelnuts **(P)** pistasjnøtter/pistachios
(Se) selleri/celery **(Mo)** sennep/mustard **(Su)** sulfitt/sulphite **(Ma)** mandel/almond



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Spätzle gratinert med comté, skogsopp, eggeplomme og syltet løk 365,-
Spätzle with comté cheese, mushrooms, egg yolk and pickled onion
(E, H, Fl, M, Su, Sm)

Fisk - Fish

"Lotte au vin" breiflabb i rødvinssaus med sopp, løk og bacon 395,-
"Lotte au vin" monkfish in redwine sauce, mushrooms, onion and bacon
(F, Sm, Fl, M, Su)

Pannestekt piggvar med røkt smørsaus, blåskjell, reker, egg og urtepoteter 445,-
Pan fried turbot with smoked butter sauce, mussels, prawns, egg and herb potatoes
(F, Sm, S, Fl, B, Su, E)

Kjøtt - Meat

Steak au poivre, indrefilet av okse med peppersaus, løkringer, pommes purè og broccolini 465,-
Steak au poivre, beef tenderloin with pepper sauce, potato purè and broccolini
(Su, Fl, Se, H, M, Sm)

Sitronglasert secreto iberico med hjertesalat, brunede hasselnøtter og romescosaus 395,-
Lemon glazed secreto iberico with little gem lettuce, hazelnuts and romesco sauce
(Sm, A, M, Fl, Ma)

Landkylling i kremet rieslingsaus, med morkler og rotgrønnsaker 425,-
Farm fed chicken in creamy riesling sauce, morrels and vegetables
(Su, Sm, Fl, M, Se,)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat (Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios (Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond



Dessert - Desserts

- 
- Pain perdu med caramel beurre salé, hasselnøtter og rom & rosinis** 165,-
Pain perdu with caramel beurre salé, hazelnuts and rum & raisin ice cream
(E, H, Sm, Fl, A)
- Crème Brûlée** 135,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)
- Vellagrede franske oster** 195,-
Selection of matured french cheese
(M, H)
- Pavlova med røde bær og sitronkrem** 155,-
Pavlova with red berries and lemon curd
(E, Fl, Sm)
- Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)** 85,-
Valrhona chocolate pieces (4 pc)
(M, Sm, Fl, H, N, P, M, Su)

(S) skalldyr/shellfish (B) bløtdyr/molluscs (F) fisk/fish (E) egg (So) soya (M) melk/milk (Sm) smør/butter (Fl) fløte/cream (H) hvete/wheat
(Ha) havre/oat (Sa) sesam/sesame (W) valnøtter/walnuts (By) bygg/barley (A) hasselnøtter/hazelnuts (P) pistasjnøtter/pistachios
(Se) selleri/celery (Mo) sennep/mustard (Su) sulfitt/sulphite (Ma) mandel/almond