



## 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** 235,-  
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)**
- Gratinert fransk løksuppe med gruyère og madeira** 225,-  
Gratinated french onion soup with gruyère cheese and madeira  
**(H, M, Su)**
- Kremet skogsopp på grillet landbrød med eggeplomme og gruyère** 275,-  
Wild mushrooms on toast with egg yolk and gruyère cheese  
**(FL, H, E)**
- Burgund snegler med dijonsennep, hvitløk og persille** 225,-  
Snails form burgundy with dijon mustard, garlic and parsley  
**(B, Su, Sm, Mo)**

(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



## 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** 425,-  
"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** 465,-  
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 purée og broccolini** 495,-  
Steak au poivre, beef tenderloin with pepper sauce, potato purée 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)
- Friske bringebær med pistasjkrem og hjemmelaget vaniljeis** 185,-  
Fresh raspberries with pistachio cream and homemade vanilla ice cream  
(E, Fl, P)
- Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)** 95,-  
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