



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** 245,-
Rillette of pork on toasted bread, with honey and mustard vinaigrette
(E, H, Mo)
- Mix tartare** 260,-
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)
- Kremet sjøkrepsuppe med marinerte reker og dill** 295,-
Creamy shellfish soup with marinated prawns and dill
(S, Su, Sm, Fl, Se)
- Burgund snegler med dijonsennep, hvitløk og persille** 235,-
Snails from 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, favabønner, trøffel og syltet løk 375,-
Spätzle with comté cheese, broad beans, truffle and pickled onion
(M, E, H, Fl)

Fisk - Fish

Torsk med petit pois, røkt smørsaus, løkringer og urtepotet 425,-
Cod with petit pois, smoked butter sauce, onion rings and herb potatoes
(Fl, F, E, H, Su, Sm)

Pannestekt piggvar med fennikel, sellerirot og blåskjellsaus med safran og pimientos 470,-
Pan fried turbot with fennel, celery and mussel sauce with saffron and pimientos
(F, Sm, Se, Fl, B, Su, M)

Kjøtt - Meat

Steak au poivre, indrefilet av okse med peppersaus, pommes purée og honningglaserte rosenkål 495,-
Steak au poivre, beef tenderloin with pepper sauce, potato purée and honey glazed brussel sprouts
(Su, Fl, Se, M, Sm,)

Andeconfit med grenaillepotet, sennepsstuede rotgrønnsaker og kryddersjy 425,-
Confied leg of duck with grenaille potatoes, creamy dijon vegetables and spiced jus
(Mo, Sm, Su, Se, Fl)

Fransk gjøkalvcarre med spätzle, favabønner og champignon à la creme 495,-
French young veal, with spätzle, fava beans and champignon à la creme
(Sm, Su, Fl, H, E)

(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



Sjokoladefondant med kirsebær og crème anglaise Chocolate fondant with cherries and crème anglaise (Sm, H, E, M, Su, Fl)	165,-
Crème Brûlée Crème Brûlée (M, Fl, E)	135,-
Vellagrede franske oster Selection of matured french cheese (M, H)	195,-
Brie de Meaux med williamspære Brie de Meaux with poire william (M, H, SM)	185,-
Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk) Valrhona chocolate pieces (4 pc) (M, Sm, Fl, H, N, P, M, Su)	95,-

(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