



## Forretter - Entrées

- Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet)** pris pr stk 49,-  
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)**
- Chèvre med marcona mandler, tomat, eple og soyavinaigrette** 275,-  
Chèvre with marcona almonds, tomatoes, apple and soy vinaigrette  
**(M, Ma, So, Su)**
- Mix tartare** 295,-  
Mixed steak tartar  
**(E, Mo, Su)**
- Stekt andelever på krydderbrød med glaserte kirsebær og marcona mandler** 345,-  
Pan fried duck liver with spiced bread, cherries and almonds  
**(Ma, H)**
- Sennepskremede snegler fra burgund** 265,-  
Mustard creamy snails from burgundy  
**(B, Su, Fl, Mo, M)**
- Kremet skogsopp på grillet landbrød med eggeplomme og gruyère** 315,-  
Wild mushrooms on toast with egg yolk and gruyère cheese  
**(M, Fl, E, Sm, H)**



## Hovedretter - Main courses

### Vegetar - Vegetarian

**Spätzle med smørstekte morkler, salat med sennepsvinaigrette** 425,-  
Home made spätzle with morel mushrooms, salad and mustard vinaigrette  
(Sm, Su, E, H, Mo)

### Fisk - Fish

**Piggvar med fennikelcrudité og blåskjellsikum** 495,-  
Turbot with with fennel and mussel sauce  
(F, Su, B, Fl, M, Sm)

**Kveite med petit pois, pillede reker og egg** 495,-  
Halibut with green peas, prawns and soft egg  
(F, Sm, Fl, M, Su, E,)

### Kjøtt - Meat

**Entrecôte med parissmør, pommes frites og broccolini** 495,-  
Rib-eye steak with café de paris butter, french fries and broccolini  
(Sm, Su, M, Fl, Mo, F, By, Se)

**Sitronglasert iberico secreto med hjertesalat, brunede hasselnøtter og romescosaus** 495,-  
Lemon glazed secreto iberico with little gem lettuce, hazelnuts and romesco sauce  
(Sm, A, M, Fl, Ma, Su, E, Mo)

**Steak haché i brioche, med karamellisert løk, bacon og pommes frites** 325,-  
Steak haché in brioche bun, with caramelized onion, bacon and french fries  
(H, Sm, Su, Mo, E, M)



## Dessert - Desserts

**Sitronterte med italiensk marengs**  
Lemon tarte with italian meringue  
(E, H, Fl, M, Sm)

185,-

**Crème Brûlée**  
Crème Brûlée  
(M, Fl, E)

175,-

**Pain Perdu med salt karamell, rom og rosin-is**  
Pain Perdu with salted caramel, and rhum raisin ice cream  
(M, H, Sm, A, Fl, E, Su)

195,-

**Vellagrede franske oster**  
Selection of french cheese  
(M, H, Su)

245,-

**Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)**  
Valrhona chocolate pieces (4 pc)  
(Sm, Fl, H, M, Su, A, Ma)

95,-