



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)
- Krabbesalat med avokado, reddik og espelette** 295,-
Crab salad, with avocado, radish and espelette
(S, E, Mo, 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)
- Snegler fra burgund, gratinert med hvitløk, smør og dijonsennep** 265,-
Snails from burgundy, gratinated with garlic and dijon butter
(B, Su, 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 kremet skogsopp og salat med sennepsvinaigrette 425,-
Home made spätzle with creamy mushrooms, salad and mustard vinaigrette
(Sm, Su, E, H, Mo)

Fisk - Fish

Piggvar med jordskokk, morkel og kremet blåskjellsaus 495,-
Turbot with jerusalem artichoke, morel mushrooms and creamy mussel sauce
(F, Su, B, Fl, M, Sm)

Kveite med smørkokte neper, kapers, perlepotet og lun majones 495,-
Halibut with turnip, capers, new potatoes and warm mayonnaise
(F, Sm, Mo, Su, E)

Kjøtt - Meat

Steak-frites med grønn salat og steak sauce 495,-
Steak-frites with salad and steak sauce
(E, Mo, Su, F, Sm)

Iberico carré med hjertesalat, brunede hasselnøtter og eple og dijonsaus 495,-
Carré of secreto iberico with little gem lettuce, hazelnuts and apple and dijon sauce
(Sm, A, Mo, Su, E)

Steak haché i brioche, med karamellisert løk, og pommes frites 325,-
Steak haché in brioche bun, with caramelized onion, 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,-