



Forretter - Entrées

Østers med champagne mignonette og sitron (etter tilgjengelighet) pris pr stk 55,-
Oysters with mignonette sauce, and lemon (limited availability) **et dusin, 12 stk 600,-**
(Konsumering av levende østers er på eget ansvar - Consumption of live oysters is at your own risk)
(B, Su)

Kremet skaldyrssuppe med fennikel og håndpillede reker 295,-
Creamy shellfish soup with fennel and shrimp
(S, M, B, F)

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)

Løkterte med chèvre krem, hasselnøtter og frisée 295,-
Onion tarte with chèvre cream, hazelnuts and frisée
(E, M, S, H, A, Mo)



Hovedretter - Main courses

Vegetar - Vegetarian

Spätzle med kremet steinsoppsaus og salat med sennepsvinaigrette 425,-
Home made spätzle with creamy mushroom sauce, 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 smørkokt purreløk, kapers, perlepotet og lun majones 495,-
Halibut with leeks, 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)


Andeconfit med aspargesbønner, bakt sjalottløk, appelsinsaus og potetpuré 495,-
Duck confit with haricot vert, baked shallots, orange sauce and potato pure
(M, F, So, Sm)

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)

(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



Dessert - Desserts

- 
- Valrhona sjokolademousse med kirsebær og espelette** 185,-
Valrhona chocolate mousse with cherries and espelette
(E, Fl, Sm)
- Crème Brûlée** 175,-
Crème Brûlée
(M, Fl, E)
- Profiteroles med vaniljeis og varm sjokoladesaus** 185,-
Profiteroles, with vanilla ice cream, and chocolate sauce
(M, H, E)
- Vellagrede franske oster** 255,-
Selection of french cheese
(M, H, Su)
- Valrhona sjokoladekonfekter (4 stk)** 105,-
Valrhona chocolate pieces (4 pc)
(Sm, Fl, H, M, Su, A, Ma)