

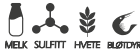
MENY

Forretter

Fjellauretartar 185,-
Egenfisket fjellørret fra Østerdalen, servert med rømme, røkt ørretrogn og syltet sennepsfrø



Smørstekte kamskjell 189,-
Med rødbetpuré, grillet focaccia, seranochips og en syrlig smørsaus med hint av estragon



Kaldrøkt lirypebryst 182,-
Serveres med pastinakkpuré, brunosttoast og en syrlig tyttebær- og ripsorbet



Anbefalt drikke (Inneholder sulfitt)

Crémant V. De Chastenay 2016 150,- gl
Burgund 730,- fl

Bouchié Chatellier Argile 2019 170,- gl
Pouilly-Fumé, Loire 850,- fl

Devevey Rully 2014 200,- gl
La Chaume, Burgund 995,- fl

Hovedretter

Årets lammeskank braissert i rødvin 310,-
Serveres sammen med rattatouille, potetpuré med hvitløk og persille, og en fyldig lammeglase med mynte



Grillet kotelett av hjort 345,-
Med potetkake av søtpotet og nypotet, pannestekte kantareller og tyttebærsjy



Pannestekt kongekrabbeklør 285,-
Servert med safranrisotto med vårløk, asparges surret med serrano og soyasmør



Risotto med grønnsaker 195,-
Serveres med urteolje og kuber av Østavind



Anbefalt drikke (Inneholder sulfitt)

Pietranera Mauro Vanucci 2020 185,- gl
Carmignano, Toscana 910,- fl

Château La Nerthe 2017 185,- gl
Châteauneuf-du-Pape, Sør Rhône 910,- fl

Olivier Leflaive Les Sétilles 2019 170,- gl
Bourgogne Blanc 850,- fl

Albamar Albariño 2017 150,- gl
Rias Baixas, Galicia 750,- fl

Dessert

Tjukkmjølks-pannacotta 155,-
Serveres med jordbærpuré og sjokoladecrunch



Pellestovas epleterte 162,-
Med lun smørbukksaus og kjøkkenets kanelis



Ostetallerken 195,-
Assortert utvalg av norske oster, fikensyltetøy og vårt gode nøttebrød



Anbefalt drikke (Inneholder sulfitt)

Château Suduiraut 1989 160,- gl
Sauternes 1680,- fl

Malus Danica 2016 155,- gl
Iseplevin, Danmark 920,- 1/2 fl

Niepoort Tawny 10yrs Old 115,- gl
Douro 660,- 1/2 fl