

# MENY

## Forretter

### Kveite ceviche

Råmarinert kveite serveres sammen med hjertesalat og skalldyr- og vårløksdressing

175,-



### Honningbakt bete

Serveres med syltet sjalottløk, pepperrot og krutonger av rugbrød

165,-



### Røkt hjortecarpaccio

Med multesorbet, parmesan og pinjekjerner

185,-



## Anbefalt drikke (Inneholder sulfitt)

### Bouchié Chatellier Argile 2019

Pouilly-Fumé

170,- gl

850,- fl

### Château La Mascaronne Rosé 2020

Provence

145,- gl

725,- fl

### Michel Juillot Cuvée Pierre 2017

Bourgogne Rouge

150,- gl

720,- fl

## Hovedretter

### Ytrefilet av hjort

Servert med potetpuré tilsatt nøttesmør, grønnkål, kantareller og tyttebær

365,-



### Piggvar

Serveres med røkt fiskekraft, potet og grillede grønnsaker

345,-



### Lammecarre

Servert med en pinjekjerne- og ramsløkcrust, spinat & bakt potet

295,-



### Pappardelle

Med tomatsaus laget på cherrytomat og vellagret Norvegia som vi har røkt på huset

255,-



## Anbefalt drikke (Inneholder sulfitt)

### Château La Nerthe 2017

Châteauneuf-du-Pape

185,- gl

910,- fl

### Olivier Leflaive Les Sétilles 2019

Bourgogne Blanc

170,- gl

850,- fl

### Cune Gran Reserva 2015

Rioja

160,- gl

790,- fl

### Desderi Barbera d'Asti "Blu" 2019

Piemonte

125,- gl

625,- fl

## Dessert

### Blåbærterte

Serveres med geitost & basilikumis

145,-



### Sjokoladefondant

Med brunostis & marinert tyttebær

155,-



### Ostetallerken

Assortert utvalg av norske oster, fikensyltetøy og vårt gode nøttebrød

195,-



## Anbefalt drikke (Inneholder sulfitt)

### Nederburg Noble Late Harvest 2018

Western Cape

6cl 105,- gl

### Montesor Recioto della Valpolicella

Re Teodorico 2016

Veneto

6cl 135,- gl

### Niepoort Tawny 10yrs Old

Douro

115,- gl

530,- 1/2 fl