



JANUAR- MENY

7.januar - 31.januar

Månedens meny

Velg fra 1 til 4 retter

FORRETT

Carpaccio av Torsk

Nori / Beurre Blanc

allergener: fisk, melk, sulfitt

195,-

FORRETT

Rødbetesuppe

Eple / Hasselnøtt

allergener: hasselnøtt, melk

165,-

HOVEDRETT

Indrefilet av Okse

Poteterte / Jordskokk

allergener: melk, selleri, sulfitt

485,-

DESSERT

Vaniljeparfait

Kirsbær / Valnøtt

allergener: melk, egg, gluten (hvete), valnøtt

165,-

Smaksmeny

6-retters

Carpaccio av Torsk

Nori / Beurre Blanc

allergener: fisk, melk, sulfitt

Kamskjell

Steinsopp / Jordskokk

allergener: bløtdyr, selleri

Rødbetesuppe

Eple / Hasselnøtt

allergener: hasselnøtt, melk

Kveite

Risotto / Granny Smith / Beurre Blanc

allergener: melk, selleri, sulfitt, soya

Indrefilet av Okse

Poteterte / Jordskokk

allergener: melk, selleri, sulfitt

Vaniljeparfait

Kirsbær / Valnøtt

allergener: melk, egg, gluten (hvete), valnøtt

Menypriser

3-retters meny

795,-

Vinpakke

515,-

4-retters meny

895,-

Vinpakke

655,-

Menypriser

6-retters smaksmeny

1095,-

Vinpakke Smaksmeny

795,-





à la carte

7.januar - 28. mars

Vi er opptatt av ekte matglede og det gode vertskapet. Vår à la carte-meny er basert på kjærligheten til det klassiske kjøkkenet, med retter som henter inspirasjon fra både inn- og utland.

For å sikre at vi alltid jobber med de beste råvarene og bringer fornyelse til bordet, skifter vi vår meny hvert kvartal. Slik følger vi årstidene og kan alltid tilby deg smaker som er på sitt aller beste akkurat nå.

Vi håper du finner noe som frister, og spør oss gjerne om en anbefaling fra vinkjelleren som komplementerer måltidet ditt. Vel bekomme!

Forrett

Kamskjell

Steinsopp / Jordskokk

allergener: bløtdyr, selleri

245,-

Hummersuppe

Kamskjell / Cognac

allergener: skalldyr, bløtdyr, fisk, melk, sulfitt

195,-

Hovedrett

Ytrefilet av Dåhjort

Sesongens grønnsaker / Poteterte / Demi-glace

allergener: melk, selleri, sulfitt, soya

485,-

Kveite

Risotto / Granny Smith / Beurre Blanc

allergener: melk, selleri, sulfitt, fisk

485,-

Livèche Kyllingbryst

Sesongens grønnsaker / Potet / Timian Demi-glace

allergener: melk, selleri, sulfitt, soya

325,-

Dessert

Crème Brûlée

Mandler / Vaniljeis

allergener: egg, melk, mandler

145,-

Irish Affogato

Irish Whiskey & Cream / Espresso / Vaniljeis

allergener: melk, sulfitt

165,-





JANUARY MENU

January 7th – January 31st

Monthly Menu

Choose from 1 to 4 courses

STARTER

Carpaccio of Cod

Nori / Beurre Blanc

allergens: fish, milk, sulphites

195 nok

STARTER

Beetroot Soup

Apple / Hazelnut

allergens: hazelnut, milk

165 nok

MAIN COURSE

Beef Tenderloin

Potato Tart / Jerusalem Artichoke

allergens: milk, celery, sulphites

485 nok

DESSERT

Vanilla Parfait

Cherry / Walnut

allergens: milk, egg, gluten (wheat), walnut

165 nok

Tasting Menu

6-course

Carpaccio of Cod

Nori / Beurre Blanc

allergens: fish, milk, sulphites

Scallops

Porcini Mushroom / Jerusalem Artichoke

allergens: molluscs, celery

Beetroot Soup

Apple / Hazelnut

allergens: hazelnut, milk

Halibut

Risotto / Granny Smith / Beurre Blanc

Allergens: milk, celery, sulphites, fish

Beef Tenderloin

Potato Tart / Jerusalem Artichoke

allergens: milk, celery, sulphites

Vanilla Parfait

Cherry / Walnut

allergens: milk, egg, gluten (wheat), walnut

MENU PRICES

3-course menu

795 nok

Wine pairing

515 nok

4-course menu

895 nok

Wine pairing

655 nok

MENU PRICES

6-course tasting menu

1095 nok

Wine pairing tasting menu

795 nok





à la carte

January 7th – March 28th

We are dedicated to genuine culinary joy and excellent hospitality. Our à la carte menu is based on a love for classic cuisine, drawing inspiration from both home and abroad.

To ensure we always work with the best ingredients and bring renewal to the table, we change our menu every quarter. This way, we follow the seasons and can always offer you flavors that are at their very best right now.

We hope you find something tempting, and please ask us for a recommendation from the wine cellar to complement your meal. Bon appétit!

Starters

Scallops

Porcini Mushroom / Jerusalem Artichoke

allergens: molluscs, celery

245 nok

Lobster Soup

Scallops / Cognac

allergens: shellfish, molluscs, fish, milk, sulphites

195 nok

Main course

Loin of Fallow Deer

Seasonal Vegetables / Potato Tart / Demi-glace

allergens: milk, celery, sulphites, soy

485 nok

Halibut

Risotto / Granny Smith / Beurre Blanc

allergens: milk, celery, sulphites, fish

485 nok

Livèche Chicken Breast

Seasonal Vegetables / Potato / Thyme Demi-glace

allergens: milk, celery, sulphites, soy

325 nok

Dessert

Crème Brûlée

Almonds / Vanilla Ice Cream

allergens: egg, milk, almonds

145 nok

Irish Affogato

Irish Whiskey & Cream / Espresso / Vanilla Ice Cream

allergens: milk, sulphites

165 nok

