

Forretter

LUN ØRRET

SERVERT MED HOLLANDAISEKREM OG DILLOLJE
SOUS-VIDE TROUT SERVED WITH HOLLANDAISE SAUCE AND DILL OIL
INNEHOLDER: HVETE, MELK, EGG, FISK

TOAST SKAGEN

SERVERT PÅ BRØD OG TOPPET MED DILL OG ØRRETROGN
OPEN-FACED SANDWICH WITH CREAMY SHRIMP SALAD, TOPPED WITH DILL AND TROUT ROE
INNEHOLDER: HVETE, MELK, EGG, FISK, SKALLDYR, SULFITT

KALVETARTAR

NYKVERNET FLATBIFF AV KALV SERVERT MED DIJON-SENNEP
MED ESTRAGON, SJALOTTLØK, JORDSKOKK OG RUGBRØD
TARTAR OF CALF SERVED WITH TARRAGON DIJON MUSTARD, JERUSALEM ARTICHOKE,
SHALLOTS, AND RYE BREAD
INNEHOLDER: HVETE, RUG, SENNEP

SKORSONERROT MED HOLLANDAISE

SERVERT PÅ BRØD MED LUFTIG HOLLANDAISESAUS, ELSTØEN SALAT OG KARSE
SALSIFY ROOT SERVED ON TOAST WITH HOLLANDAISE SAUCE, SALAD, AND GARDEN CRESS
INNEHOLDER: HVETE, MELK, EGG, SULFITT

Hovedrett

SPELTOTTO

SPELTPERLER MED ASPARAGES, HØVDING SVERRE OST OG HASSELNØTTKRISP
SPELT PEARLS WITH ASPARAGUS, CHEESE, AND HAZELNUTS CRISPS
INNEHOLDER: SPELT, MELK, HASSELNØTTER

KALVEENTRECOTE

SERVERT MED RAMSLØKSMØR, PERSILLEROT, RØDVINSSAUS OG POMMES ANNA
VEAL STEAK WITH RAMSON-BUTTER, PARSLEY ROOT, RED WINE SAUCE, AND POMMES ANNA
INNEHOLDER: MELK, SELLERI, SULFITT

FLEKKSTEINBIT

SERVERT MED TOMATSALSA, REDDIK, POTETER OG ESTRAGONMAJONES
SPOTTED WOLFFISH WITH TOMATO SALSA SERVED WITH RADISH, POTATOES, AND ESTRAGON MAYONNAISE
INNEHOLDER: EGG, FISK, SENNEP

Dessert

TYKKMELKPUDDING

SERVERT MED HAVREKROKAN OG SKOGSBÆRSORBET
TRADITIONAL NORWEGIAN MILK PUDDING SERVED WITH OAT BRITTLE AND FOREST BERRY SORBET
INNEHOLDER: MELK, HAVRE

BÆRTERTE

SERVERT MED SOLBÆRGELE OG MYNTE
BERRY TART WITH VANILLA CREAM, BLACKCURRANT JELLY AND MINT
INNEHOLDER: HVETE, MELK, EGG