

Forrett

Gravet laks ^{1,6,7,14}

Dillstuede poteter

Kr. 135,-

Grillet polenta med sopp ^{1,14}

Karamellisert rødløk, rucola og pinjekjerner

Kr. 125,-

Vingers fiskesuppe ^{1,7,8,9,14}

Skalldyr, dagens fisk, grønnsaker og brønnkarse

Liten kr. 135,-

Stor kr. 225,-

Allergen:

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skalldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt
BY=Bygg, H=Hvete, HE=Havre, HN=Hasselnøtt, MA=Mandel, R=Rug, SP=Spelt, V=Valnøtt

Hovedrett

Skreifilet ^{1,2,7,14}

Smørstekt bimi og blomkål, mandelpoteter og hollandaisesaus

Kr. 295,-

Andelår confit ^{1,6(H),10,11,14}

Karamelliserte rotgrønnsaker, pepperrot- og potetpuré og Riojasaus

Kr. 315,-

Entrecôte ^{1,6(H),10,14}

Stekt rosenkål og nepe, gratinerte poteter, løkringer og sju

Kr. 325,-

Hjemmelaget burger ^{1,2,6(H),12,14}

Sprøstekt bacon, majonesdip og pommes frites

Kr. 225,-

Allergen:

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skaldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt
BY=Bygg, H=Hvete, HE=Havre, HN=Hasselnøtt, MA=Mandel, R=Rug, SP=Spelt, V=Valnøtt

Dessert

Crème brûlée ^{1,2}

Glaserte bær og karamellisert hvit sjokolade

Kr. 95,-

Hvit sjokolademousse ^{1,2,14}

Kirsebærkompott og vaniljeskrem

Kr. 95,-

Ostefat

Dagens utvalg av oster

Allergen: spør betjeningen

Kr. 125,-

Allergen:

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skalldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt
BY=Bygg, H=Hvete, HE=Havre, HN=Hasselnøtt, MA=Mandel, R=Rug, SP=Spelt, V=Valnøtt