



VALENTINES DAY

Set Dinner Menu

Forrett - Starter

KVEITE

HALIBUT

Råmarinert kveite, forkullet rødløk, avrugakaviar, agurkessens og estragonemulsjon
Raw marinated halibut, charred red baby onions, avruga caviar, cucumber essence and tarragon

INNEHOLDER / CONTAINS: FISK/FISH, EGG, SULFITT/SULPHITES

Hovedrett - Main courses

PANNESTEI SKREI

PAN FRIED ARTIC COD

Pannestekt skrei, brandade, hvitløks infusert haricot verts, velouté, gressløk olje og ørretrogn
Pan fried artic cod, brandade, garlic infused haricot verts, velouté, chives oil and trout roe

INNEHOLDER / CONTAINS: FISK/FISH, MELK/MILK

eller - or

GRILLET OKSEHALE TERRINE

GRILLED OXTAIL TERRINE

Grillet terrin av okse hale og oksekjaker, pommes Anna, lilla gulrotpuré, glasert minikålrot og demi-glace
Grilled terrine of oxtail and beef cheeks, pommes Anna, purple carrot purée, glazed mini turnip and demi-glace

INNEHOLDER / CONTAINS: SELLERI/CELERY, SULFITT/SULPHITES, MELK/MILK

Dessert - Dessert

INNI SKOGEN

INSIDE THE FOREST

Brunost mousse med bjørnebærsaus og mandarin sorbet
Brown cheese mousse with blackberry sauce and tangerine sorbet

INNEHOLDER / CONTAINS: MELK/MILK, EGG, HVETE/WHEAT

2-retters meny - 2 course menu 649,-

3-retters meny - 3 course menu 819,-