

07.05.24-24.06.24

SESONGENS MENY / Seasonal menu

FORRETTER

Ørrettartar med ramsløkaioli, ørretchips, edamamebønner og limeblad- og soyadressing 265,-

Trout tartar with ramson aioli, puffed trout skin, edamame beans and kaffir lime leaf and soya dressing

Allergener: egg, fisk, sennep, soya og sulfitt

Karamellisert løksuppe, chips laget av modningsost fra Rygge meieri, sprø løk og urtesalat 245,-

Caramelized onion soup, chips made of aged cheese from Rygge dairy farm, crispy onion and herb salad

Allergener: kumelk og sulfitt

HOVEDRETTER

Ovnsbakt lange, viergesaus med ristet mandel, erter, delikatesseløk og perlepoteter 445,-

Oven baked ling, vierge sauce with roasted almonds, pea, baby onions and pearl potatoes

Allergener: fisk, kumelk, mandel og sulfitt

Grillet lam mørbrad med salviesjy, gulrot og potetmos tilsmakt ramsløk 445,-

Grilled lamb rump steak with sage jus, carrot and mashed potatoes with ramson

Allergener: kumelk og selleri

DESSERTER

Skjenaldost fra Orkladal ysteri med aprikoskompott, ristede valnøtter og hjemmelaget brioche 195,-

Skjenald cheese from Orkladal dairy farm with apricot compote, roasted walnuts and homemade brioche

Allergener: egg, hvete (gluten), kumelk og valnøtt

Rabarbraterte med crème fraîche is og havrecrumble 195,-

Rhubarb tart with crème fraîche ice cream and oat crumble

Allergener: egg, hvete (gluten), havre (gluten) og kumelk

3 retters 745,- / 4 retters 845,- / 5 retters 945,- / 6 retters 1045,-