

05.11. - 21.12. 2024

# SESONGENS MENY

## FORRETTER

**Gravet og røkt elg** 265,-

Servert med tyttebær og kremost, eple og brødchips

*Allergener: hvete (gluten), kumelk og sulfitt*

**Bisquesuppe** 265,-

Servert med håndpillede reker, ørretrogn, Rørsrømme tilsmakt sitron og rotgrønnsaker

*Allergener: kumelk, selleri, skalldyr og sulfitt*

## HOVEDRETTER

**Dampet lange** 445,-

Servert med brunet smørsaus tilsmakt sitrus, bacon, rosiner og kapers, rotmos, poteter og nepe

*Allergener: fisk og kumelk*

**Andelår confit** 445,-

Servert med gløggsaus, potetmos, bakt gresskar, grønnkål og mandel

*Allergener: kumelk, mandel (nøtter), selleri og sulfitt*

## DESSERTER

**Bjøsund brie med trøffel** 165,-

Brie fra Rygge meieri servert med aprikos kompott og hjemmelaget brioche

*Allergener: egg, geitemelk, hvete (gluten), kumelk og valnøtter*

**Honning- og multemousse** 165,-

Med honning fra Larkollen, Nuet akevittsorbet og mandelbunn

*Allergener: egg, kumelk, hvete (gluten), mandel (nøtt) og sulfitt*

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

05.11. - 21.12. 2024

# SEASONAL MENU

## STARTERS

**Cured and smoked moose** 265,-

Served with lingonberries and cream cheese,  
apple and bread chips

*Allergen: cow milk, wheat (gluten) and sulphites*

**Bisque soup** 265,-

Served with hand peeled shrimps, trout roe,  
Røros sour cream with lemon and root vegetables

*Allergen: cow milk, celery, shellfish, and sulphites*

## MAIN DISHES

**Steamed ling** 445,-

Served with browned butter sauce with citrus, bacon,  
raisins and capers, root vegetables purée, potatoes and turnip

*Allergen: cow milk and fish*

**Duck leg confit** 445,-

Served with mulled wine sauce, mashed potatoes,  
baked pumpkin, kale and almonds

*Allergen: almond (nuts), celery, cow milk and sulphites*

## DESSERTS

**Bjøsund brie with truffle** 165,-

Brie from Rygge dairy farm served with apricot compote  
and homemade brioche

*Allergen: egg, cow milk, walnut and wheat (gluten)*

**Honey and cloudberry mousse** 165,-

With honey from Larkollen, Nuet aquavit sorbet  
and almond biscuit

*Allergen: almond (nut), egg, cow milk, wheat (gluten) and sulfitt*

**3 courses 745,- / 4 courses 845,- / 5 courses 945,- / 6 courses 1045,-**