

06. 08. - 17. 09. 2024

SESONGENS MENY / Seasonal menu

FORRETTER

Nordisk King Fish Crudo marinert med aprikos, kadaif og majones med løpstikke fra vår hage 265,-

Nordic King Fish Crudo marinated with apricot, kadaif and mayonnaise with lovage from our garden

Allergener: egg, fisk, hvete (gluten), sennep og sulfitt

Hjemmelaget kremet fiskesuppe med safran fra Österlen i Skåne, fisk, reker, ørretrogn, ramslølke og dill 265,-

Homemade fish soup with saffron from Österlen in Skåne, fish, shrimps, trout roe, ramson oil and dill

Allergener: fisk, kumelk, skalldyr og sulfitt

HOVEDRETTER

Dagens fangst med potet fra Harald Urstad, røkt hvitvinssaus og rødbetpulver 445,-

Catch of the day with potatoes from Harald Urstad, smoked white wine sauce and red beet powder

Allergener: fisk, kumelk og sulfitt

Svin indrefilet med Serrano skinkechips, sauce espagnole, blomkål som puré, fritert og salat 445,-

Pork tenderloin with Serrano ham chips, sauce espagnol, cauliflower as purée, deep fried and salad

Allergener: kumelk, selleri og sulfitt

DESSERTER

Fønix blå fra Stavanger ysteri med kirsebærkompott, brioche og valnøtter 165,-

Fønix blue cheese from Stavanger dairy farm.

Cherry compote, brioche and walnut

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

Melon og fersken med luftig ostekake, ferskensorbet, sitronverbena og «crêpe dentelle» 165,-

Melon and peach with "Cotton cheesecake", peach sorbet, verbena and «crêpe dentelle»

Allergener: egg og kumelk

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