

26.03.24-06.05.24

SESONGENS MENY / Seasonal menu

FORRETTER

Tunfisk tataki med puntarellasalat, lime- og soya perler, wafu dressing og lotusrotchips

Tuna Tataki with puntarella salat, lime and soy pearls, wafu dressing and lotus root chips

Allergener: fisk, sesam og soya

Fiskesuppe med safran og sesongens fisk, koriander og rekechips

Creamed fish soup with saffron and seasonal fish, coriander and shrimp chips

Allergener: fisk, kumelk, sulfitt og skalldyr

HOVEDRETTER

Pannestekt ørret med vårløksaus med dill og erter og potetpure

Pan fried trout with spring onion sauce with dill and petit pois and mashed potatoes

Allergener: fisk, kumelk og sulfitt

Får ytrefilet med ølsaus, romanesco og tranebær søtpotetpure og puffed byggryn

Mutton sirloin with beer sauce, romanesco and cranberry sweet potato purée and puffed barley

Allergener: bygg (gluten), rug (gluten), kumelk og sulfitt

DESSERTER

Hitra Grotteost 8 til 12 måneder lagret pære- og ingefærchutney og hjemmelaget brioche

Hitra Grotteost 8 til 12 month aged, pear and ginger chutney and homemade brioche

Allergener: egg, hvete (gluten) og kumelk

Sjokoladetrio med hasselnøttis og bergamotsaus

Chocolate trio with hazelnut ice cream and bergamot sauce

Allergener: egg, hvete (gluten), hasselnøtt, kumelk og soya

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