



MENY

Forretter / Starters

Brioche toast med soppduxelles, syltet løk, krydret soppbuljong og parmesanchips

Brioche toast with mushroom duxelles, pickled onion, spicy mushroom broth and parmesan chips

*Allergener: melk, gluten (hvete), egg, sulfitt, selleri, soyabønner /
Allergens: milk, gluten (wheat), egg, sulphites, celery, soybeans*

Stekt kamskjell med ristet jordskokkpuré, jordskokkchips, syltet blomkål og reddik

Fried scallops with roasted Jerusalem artichoke puree, Jerusalem artichoke chips, pickled cauliflower and radish

*Allergener: melk, bløtdyr, sulfitt /
Allergens: milk, molluscs, sulphites*

Fisk- og skaldyrsuppe med bakt kveite, reker, sukkererter og dillmajones

Fish and shellfish soup with baked halibut, shrimps, snow peas and dill mayonnaise

*Allergener: melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, egg, sulfitt, selleri /
Allergens: milk, fish, shellfish, molluscs, egg, sulphites, celery*





MENY

Hovedretter / Mains

Alle hovedretter serveres med ovnsbakte poteter

All mains are served with roasted potatoes

Pannestekt kveite med gulrotpuré, grillet pastinakk, brokkolini, og beurre noisette tilsmakt hasselnøtt, dill og gressløk

Pan-fried halibut with carrot puree, grilled parsnip, broccolini, and beurre noisette flavored with hazelnut, dill and chives

Allergener: melk, fisk, nøtter (hasselnøtt) / Allergens: milk, fish, nuts (hazelnut)

Pannestekt andebryst av Gårdsand fra Vestfold, bakt jordskokk, jordskokkchips, aspargesbønner, reddiksalat og timiansjy

Pan-fried duck breast from Gårdsand from Vestfold, baked Jerusalem artichoke, Jerusalem artichoke chips, French beans, radish salad and thyme gravy

Allergener: sulfitt, selleri / Allergens: sulphites, celery

Stekt indrefilet av svin fra Rakkestad med syltet løk, rosenkål, bakte beter, kålotpuré, sprøstekt bacon og sortpeppersjy

Fried tenderloin of Rakkestad pork with pickled onions, Brussels sprouts, baked beets, rutabaga puree, crispy bacon, and black pepper gravy

Allergener: melk, sulfitt / Allergens: milk, sulphites

Langtidsstekt indrefilet av frittgående storfe fra Østfold med oksehaleragu, bakt selleri, grillet kål og rødvinssjy

Slow-roasted free-range Østfold tenderloin with oxtail ragout, baked celery, grilled cabbage and red wine gravy

Allergener: melk, sulfitt, selleri / Allergens: milk, sulphites, celery





MENY

Ost / Cheese

Ostetallerken med et utvalg av fire oster, servert med fruktbrød, eplekompott fra Dyre gård, honning fra Solhøy bigård og aprikos

Cheese board with a selection of four cheeses, served with fruit loaf, Dyre Farm apple compote, honey from Soløy Apiary and apricots

Allergener: melk, nøtter (hassel, mandel, valnøtt, cashew, pistasie), peanøtter, egg, sulfitt / Allergens: milk, nuts (hazelnut, almond, walnut), cashew, pistachio), peanuts, egg, sulphites

Desserter / Desserts

Karamell pannacotta med kaffecrumble og appelsinsalat

Caramel panna cotta with coffee crumble and orange salad

Allergener: melk, gluten (hvete) / Allergens: milk, gluten (wheat)

Sitronkake med sitroncurd, marengs og chantilly tilsmakt lakris

Lemon cake with lemon curd, meringue and Chantilly flavored with licorice

Allergener: melk, gluten (hvete), egg, soyabønner / Allergens: milk, gluten (wheat), egg, soybeans

Sjokolademousse på nøttebunn med hasselnøttsmørkrem og ristet hasselnøtt

Chocolate mousse on hazelnut bottom with hazelnut butter cream and toasted hazelnuts

Allergener: melk, egg, nøtter (hasselnøtt, mandel), soyabønner / Allergens: milk, egg, nuts (hazelnut, almond), soybeans

