



MENY

Forretter / Starters

Roastbiff av storfe fra Rakkestad med tempura, løk, pepperrot, tomat og peppermajones

Roast beef made from Rakkestad beef with tempura, onions, horseradish, tomatoes and pepper mayonnaise

*Allergener: gluten (hvete), sulfitt, soyabønner /
Allergens: gluten (wheat), sulphites, soybeans*

Bakt laks med vårløk, syltet agurk, sprø glassnudel og sesammajonés

Baked salmon with spring onions, pickles, crispy glass noodles and sesame mayonnaise

*Allergener: fisk, egg, sulfitt, sesamfrø /
Allergens: fish, egg, sulphites, sesame seeds*

Krabbesalat med sprøtoast, syltet rødløk, mandel og fennikelcrudité

Crab salad with crispy toast, pickled red onions, almonds and fennel crudité

*Allergener: melk, gluten (hvete), skalldyr, nøtter (mandel), sulfitt /
Allergens: milk, gluten (wheat), shellfish, nuts (almond), sulphites*





MENY

Hovedretter / Mains

Alle hovedretter serveres med ovnsbakte poteter

All mains are served with roasted potatoes

Pannestekt torsk med blomkålpuré, syltet kålrot, agurk, potetchips og beurre blanc

Pan-fried cod with cauliflower purée, pickled rutabaga, cucumber, potato chips and beurre blanc

Allergener: melk, fisk, sulfitt / Allergens: milk, fish, sulphites

Pannestekt andebryst fra Gårdsand i Vestfold med bakt sellerirot, reddiksalat og gresskarpuré tilsmakt ingefær og kyllingsjy

Pan-fried duck breast from Gårdsand in Vestfold with baked celeriac, radish salad and pumpkin purée flavoured with ginger and chicken gravy

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

Langtidsstekt indrefilet av frittgående storfe fra Østfold med selleripuré, grillet gulrot, aspargesbønner, bakt løk og rødvinssaus

Slow-roasted tenderloin made from free-range beef cattle from Østfold with celery purée, grilled carrots, French beans, baked onions and a red wine sauce

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





MENY

Ost / Cheese

Ostetallerken med et utvalg av fire oster, servert med karveknekkebrød, eplekompott fra Dyre gård, honningglaserte valnøtter og aprikos

Cheese platter with a selection of four cheeses served with caraway crispbread, Dyre gård apple compote, honey-glazed walnuts and apricots

*Allergener: melk, gluten (hvete), nøtter (valnøtt), sulfitt /
Allergens: milk, gluten (wheat), nøtter (valnøtt), sulphites*

Desserter / Desserts

Crema catalana med sitrussalat og ristet hasselnøtt

Crema Catalana with citrus salad and toasted hazelnuts

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

Financier med pasjonsfruktcurd, marengs og chantilly av hvit sjokolade

Financier with passion fruit curd, merengue and white chocolate chantilly cream

*Allergener: melk, gluten (hvete), nøtter (mandel), egg, soyabønner /
Allergens: milk, gluten (wheat), nuts (almond), egg, soybeans*

Solbærmousse på sjokoladebunn med nøttecrumble og melkesjokoladesorbé

Blackcurrant mousse on a chocolate crust with nut crumble and milk chocolate sorbet

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

