

16.08-15.09. 2025

SESONGENS MENY

FORRETTER

«Poireaux vinaigrette» 265,-

Purreløk fra Egeland Gård servert med gribichesaus, estragonmajones, kapers og røkt skinke

Allergener: egg, sennep og sulfitt

Maissuppe fra Urstad Søndre Gård 265,-

Servert varm med Nduja fra Felloni Spekehus, majones og popcorn tilsmakt røkt paprika

Allergener: kumelk og sulfitt

HOVEDRETTER

Dagens fangst 445,-

Servert med beurre nantais saus med chili og brent purreolje, potetmos, agurk- og fennikelsalat med koriander, bakt sjalottløk

Allergener: fisk, kumelk og sulfitt

Svin indrefilet marinert med urter fra hagen 445,-

Servert med skogsoppsaus, varm potetsalat fra Urstad Søndre Gård med syltet agurk, grillet løk og sprø svor

Allergener: sennep og sulfitt

DESSERTER

Fritert hvit Bjorvin Camembert 195,-

Fra Rygge meieri, plommekompott og hasselnøttcrumble

Allergener: egg, hvete (gluten) og mandel (nøtt)

«Blåbærmuffin» 175,-

Blåbærkake servert med blåbær og sitron verbena sorbet, Rømme fra Røros meieri og rå marinert blåbær

Allergener: egg, kumelk og hvete (gluten)

3 retters 765,- / 4 retters 865,- / 5 retters 965,- / 6 retters 1065,-

16.08-15.09. 2025

SEASONAL MENU

STARTER

“Poireaux vinaigrette” 265,-

Leek from Egeland Farm, served gribiche sauce, with tarragon mayonnaise, capers and smoked ham

Allergen: egg, mustard and sulphites

Corn soup from Urstad Søndre Farm 265,-

Served warm with Nduja from Felloni Spekehus, mayonnaise and popcorn with smoked paprika

Allergen: cow milk and sulphites

MAIN DISHES

Today's catch 445,-

Served with beurre nantais sauce with chili and burnt leek oil, mashed potatoes, cucumber and fennel salad with coriander and baked shallots

Allergen: cow milk, fish and sulphites

Pork tenderloin marinated with herbs from our garden 445,-

Served with forest mushrooms sauce, warm potato salad from Urstad Søndre Gård, pickled cucumbers, grilled onions and pork cracklings

Allergen: mustard and sulphites

DESSERTS

Deep fried white Bjorvin camembert 195,-

From Rygge meieri, plum compote and hazelnut crumble

Allergen: cow milk, walnut and wheat (gluten)

“Blueberry muffin” 175,-

Blueberry cake served blueberry and lemon verbena sorbet, sour cream from Røros dairy farm and marinated blueberries

Allergen: egg, cow milk and wheat (gluten)

3 courses 765,- / 4 courses 865,- / 5 courses 965,- / 6 courses 1065,-