



MENY

Kjære gjest, vi ber dere sette sammen en samlet meny bestående av de antall retter som dere ønsker. Vi gjør oppmerksom på at menyen må være lik for alle. For de med allergier og diettbehov tilrettelegger vi menyen, gi beskjed om disse behov i forkant.

Dear guest, we ask you to put together a menu of the number of dishes you want. We wish to point out that the menu must be the same for the entire party. However, for those with allergies and dietary needs, we adjust the menu, please let us know about these needs in advance.

Forretter / Starters

Lettgravet laks med syltet fennikel, reddik, ponzu, urtechips og gressløkmajonés

Lightly cured salmon with pickled fennel, radish, ponzu, herb chips and chive mayonnaise

Allergener: gluten (hvete), fisk, egg, sulfitt, soyabønner
Allergens: gluten (wheat), fish, egg, sulphites, soybeans

Oksecarpaccio med tomat, briochechips, syltet løk, friséesalat, estragonmajonés og 1879 ost fra Rygge Meieri

Carpaccio of beef with tomatoes, brioche chips, pickled onions, frisée salad, tarragon mayonnaise and 1879 cheese from Rygge Dairy

Allergener: melk, gluten (hvete), egg, sulfitt
Allergens: milk, gluten (wheat), egg, sulphites

Fiskesuppe med skalldyr- og blåskjellrøre og rekechips

Fishsoup with mixed shellfish and mussels and prawn crisp

Allergener: melk, fisk, skalldyr, bløtdyr, sulfitt
Allergens: milk, fish, shellfish, molluscs, sulphites





MENY

Hovedretter / Mains

Farsert kylling med røkt maispuré, sopp, kål, pommes Anna og kyllingsjy

Stuffed chicken with smoked corn puree, mushrooms, cabbage, pommes Anna and chicken broth

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

Stekt kveite med gulrotpuré, tomat, brokkolini, pommes Anna og beurre noisette tilsomt hasselnøtt og gressløk

Fried halibut with carrot puree, tomato, broccolini, pommes Anna and beurre noisette flavoured with hazelnuts and chives

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

Langtidsstekt ytrefilet av okse med oksehalekrokkett, bakt løk med grønnsaker, løkpuré, pommes Anna og hollandés tilsomt urter

Slow-roasted sirloin of beef with oxtail croquette, baked onion with vegetables, onion puree, pommes Anna and hollandaise flavoured with herbs

Allergener: gluten (hvete) melk, egg, sulfitt
Allergens: gluten (wheat), milk, egg, sulphites





MENY

Ost / Cheese

Brie fra Rygge Meieri med syltet kantarell, aprikoskompott og sesamknekkebrød

Brie from Rygge Dairy served with pickled chantarelle, apricot compote and sesame crispbread

Allergener: melk, gluten (hvete, rug), sulfitt, sesamfrø
Allergens: milk, gluten (wheat, rye), sulphites, sesame seeds

Desserter / Desserts

Vanilje- og tonkabavaroise med jordbær- og hylleblomstkompott, yoghurt- og limekake og smørkjeks

Vanilla and tonka bean bavaroise with strawberry and elderflower compote, yogurt and lime cake and shortbread

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

Variasjon på sjokolade med bringebær og karamell

Variety of chocolate with raspberry and caramel

Allergener: melk, egg, soyabønner
Allergens: milk, egg, soybeans

Mazarin med pasjonsfruktcurd, chantilly og karamellisert mandler

Mazarin with passionfruit curd, Chantilly and caramelized almonds

Allergener: melk, egg, nøtter (mandel), soyabønner
Allergens: milk, egg, nuts (almonds), soybeans

