

11.02. - 16.03. 2025

# SESONGENS MENY

## FORRETTER

### Skreiceviche 265,-

Servert med sprøstekt mais, chili, aioli tilsmakt ramsløk sanket av Eva Madsen og grillet borretaneløk

*Allergener: egg, fisk, sennep, soya og sulfitt*

### Gulrotsuppe 265,-

Servert med chèvrest, kumin og honningristede solsikkefrø

*Allergener: kumelk, geitemelk og sulfitt*

## HOVEDRETTER

### Dagens fangst 445,-

Servert med brunet smørsaus med kapers og bacon, grillet spisskål og pastinakk fra Fredskjær Gård: puré, bakt og chips

*Allergener: fisk, kumelk og sulfitt*

### Grillet får ytrefilet 445,-

Servert med rosmarinsjy, «smashed» potet, gulrot- og potetchips fra Urstad Søndre Gård tilsmakt eddik

*Allergener: selleri og sulfitt*

## DESSERTER

### Bjøsund brie med trøffel 165,-

Brie fra Rygge meieri servert med aprikoskompott og hjemmelaget brioche

*Allergener: egg, hvete (gluten), kumelk, valnøtter og sulfitt*

### Kiwi 165,-

Kiwisorbet med kokosmousse, tindved, granateple og kiwi

*Allergener: egg, kumelk og mandler (nøtter)*

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

11.02. - 16.03. 2025

# SEASONAL MENU

## STARTERS

**Skrei Ceviche** 265,-

Served with crispy corn, chili, aioli with ramson foraged by Eva Madsen and grilled borretane onion

*Allergen: egg, fish, mustard, soy and sulphites*

**Carrot soup** 265,-

Served with goat cheese, cumin and honey roasted sunflower seeds

*Allergen: cow and goat milk, sulphites*

## MAIN DISHES

**Today's catch** 445,-

Served with browned butter sauce with capers and bacon, grilled pointed cabbage and parsnip from Fredskjær Farm: purée, baked and chips

*Allergen: cow milk, fish and sulphites*

**Grilled mutton sirloin** 445,-

Served with rosemary jus, "smashed" potatoes, carrots and potato chips from Urstad Søndre Farm flavoured with vinegar

*Allergen: celery and sulphites*

## DESSERTS

**Bjøsund brie with truffle** 165,-

Brie from Rygge dairy farm served with apricot compote and homemade brioche

*Allergen: egg, cow milk, walnut and wheat (gluten)*

**Kiwi** 165,-

Kiwi sorbet with coconut mousse, sea buckthorn, pomegranate and kiwi

*Allergen: almond (nut), egg and cow milk*

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