

FORRETTER

HELGRILLET BETE (VEGETARISK)

Servert med estragon, geitost espuma og pistasjnøtter
(M, N-pistasj, Sulfitt)

185,-

Cremant d’Alsace / Le Jardin de TrebogaD, Alsace, Frankrike (sulfitt) 160,-

GRAVET FJELLØRRET

Servert med ponzu, agurk, puffet ris, pepperrotrømme og syltet løk
(F, M, S, Sen, Sulfitt)

190,-

2024 Riesling Trocken / Stefan Winter, Rheinhessen, Tyskland (Sulfitt) 175,-

CAPRESE SALAT

Servert med Hanasand tomater, mozzarella og basilikum
(M, Sulfitt)

190,-

2024 Albariño “Abadia de San Campio” / Terras Gauda, Rias Baixas, Spania (Sulfitt) 175,-

BIFFTARTAR

Servert med løk, persille, kapers, grov sennep, grillet margbein, sennepsmajones og surdeigsbrød
(G, E, Sen, Sulfitt)

220,-

2023 Syrah Les Vignes d’à Côte / Cuilleron, Rhone Valley, Frankrike (Sulfitt) 175,-

GRATINERT KAMSKJELL

Servert med persillesmør, panko og surdeigsbrød
(SF, M, G)

210,-

2024 Riesling Trocken / Stefan Winter, Rheinhessen, Tyskland (Sulfitt) 175,-

KALIX ”LØYROM” 30 G

Servert med blini, pisket rømme, hakket rødløk og dill
(F, M, E, G, Sulfitt)

350,-

Champagne Blanc de Blancs Extra Brut / Diebolt-Vallois, Champagne, Frankrike (Sulfitt) 185,-

TILBEHØR

GRØNN SALAT Servert med fransk dressing (E, M, Sulfitt)

65,-

TOMAT OG VÅRLØKSALAT

65,-

POMMES OG AIOLI

85,-

POTETPURÉ (M)

85,-

SMÅPOTETER

85,-

G – Gluten | M – Melk | E – Egg | N – Nøtter | F – Fisk | SF – Skalldyr |
Sen – Sennep | S – Soya | Ses – Sesam | Sulfitt – Sulfitt

HOVEDRETTER

YTREFILET AV HJORT

Servert med bakt rødbete, hvitløksspinat, pepperrot og rødvinssaus
(M, Sulfitt)

395,-

2023 Syrah Les Vignes d’à Côte / Cuilleron, Rhone Valley, Frankrike (Sulfitt) 175,-

STEKT GJØRS

Servert med yuzu, koshō-saus, crudité av fennikel
(F, M, Sulfitt)

395,-

2024 Riesling Trocken / Stefan Winter, Rheinhessen, Tyskland (Sulfitt) 175,-

ØSTERSOPP OG HALLOUMI (VEGETARISK)

Servert med vårløk, koriander, sesam og Kinesisk-inspirert saus
(M, N - Peanøtter, S, Ses)

365,-

2024 Riesling Trocken / Stefan Winter, Rheinhessen, Tyskland (Sulfitt) 175,-

SOPPRISOTTO

Servert med sopp, eggeplomme og parmesan
(M, E, Sulfitt)

365,-

2023 Langhe Nebbiolo Le Opere / Vallebelbo, Piemonte, Italien (Sulfitt) 175,-

IBERICO SECRETO

Servert med spisskål, mandler, karse og Nduja hollandaise
(M, E, N-mandler, Sulfitt)

420,-

2023 Syrah Les Vignes d’à Côte / Cuilleron, Rhone Valley, Frankrike (Sulfitt) 175,-

AND FRA HOLTE GÅRD

Servert med andeconfit, pastinakkpuré og madeirasaus
(M, Sulfitt)

450,-

2022 Bourgogne Rouge Pinot Noir “En Luteniere” / Aurelien Verdet, Frankrike (Sulfitt) 195,-

CÔTE DE BOEUF

(MINIMUM 2 PERSONER)

Servert med pommes frites, grønn salat med fransk dressing, syltet løk, broccolini og peppersaus
(E, Sen, M, Sulfitt)

650,- PER PERSON

2018 Chateau Reaut, Bordeaux, Frankrike (Sulfitt) 190,-

- DESSERT -

TRE TYPER PETIT FOUR

110,-

Et utvalg søtsaker: makroner, konfekt og kake
(M, E, G, N, Sulfit)

2021 Recioto Della Valpolicella Classico / Luigi Righetti (VR)
Italia (Sulfitt) 135,-

NYR SORBET

155,-

Servert med laurbærolje, kjekscrumble og marengs
(M, E, sulfit)

2021 Moscato d’ Asti Bricco Quaglia / La Spinettq, Italia
(Sulfitt) 140,-

MAZARIN

170,-

Servert med vanilje is og norske jordbær
(M, E, G, S, N - Hasselnøtt, Mandel)

2021 Moscato d’ Asti Bricco Quaglia / La Spinettq, Italia
(Sulfitt) 140,-

OSTEFAT

245,-

Tre ulike oster fra Frankrike og Norge,
servert med marmelade og kjeks (M)
Spør din servitør hvilke oster som er tilgjengelig.