

## MENYFORSLAG 2022/23

### MENY 1 / 655,-

#### KAMSKJELL

Ertepure og beurre Blanc

\*\*\*

#### REINSDYR

Sellerirot, rosenkål, sopp og mørkelkremsaus

\*\*\*

#### CRÈME BRÛLÉE

Serveres med Sorbet

---

### MENY 2 / 635,-

#### CARPACCIO AV ELG

Syltet pære, pepperrøtkrem og karse

\*\*\*

#### AND

Rødløkkompott, spinat, pastinakk, potetfondant og sjysaus

\*\*\*

#### EPLER

Bakte epler med rosin og karamellsaus, karamelltuille og rømmeis

---

### MENY 3 / 635,-

#### HUSETS FISKESUPPE

Kremet fiskesuppe med sesongens fisk og skalldyr.

\*\*\*

#### OKSE INDREFILET

Spinat, portebello, peppersaus og pommes Anna

\*\*\*

#### SJOKOLADE FONDANT

Pasjonsfrukt «agar agar»

---

### MENY 4 / 635,-

#### SASHIMI AV ØRRET

Singapore black pepper saus

\*\*\*

#### LAMMECARRE

Rotgrønnsaker, hvitløk, rosmarinsjy og Gratin dauphinois

\*\*\*

BRUNOSTPARFAIT 145,- Multer og multe «agar agar»

## TILLEGS RETTER

#### SESONGENS FISK

Variere ut fra sesong, men vi bruker kun fersk fisk. Som for eks.

Piggvar 395,-

Kveite 345,-

Torsk 345,-

#### VEGETAR

Vi komponerer også vegetarrett til den som ikke spiser kjøtt eller fisk.

COTE DE BOEUF vekt pris varierer

Spør potetbærer, bearnaise saus, spina og asparges

#### APERITIF

#### KALIX LØYROM

Blinis, rørs rømme, rødløk og gressløk

30 gr 299,- 60gr 499,-

ØSTERS Serveres med vinagrette

1 stk 60,- 2 stk 99,- 3stk 140,-

#### HVILERETTER

TYTTEBÆRGRANITÈ 75,-

En liten touch Nuet akevit

EPLER&TIMIANGRANITÈ 75,-

En liten touch champagne

#### FLERE FORETTER

OKSETARTAR AV MØRNET BIFF 179,-

Bakt og syltet løk, estragon emulsjon, pepperrot og karse

#### OSTER

NORSKE OSTER 129,-

3 typer norske oster serveres med rugbrød og marmelade