

Meny 1

Forret

Kremet soppuppe med sylteagurk Sopp og timian servert med Brød og smør.

Inneholder:Melk.Gluten.

Hoved

Andebryst med gulrotpurre. Saktekokt rødkål. Stekt Sellerirot . Ovnsbakt poteter og rødvin og anis saus

Inneholder:Melk.sulfitt.selleri.

Dessert

Karamellisert epleterte med gammeldags vaniljeis

Inneholder:Melk.Gluten.Nøtter.Egg

769 kr

Meny 2

Forret

Salat av rødbeter og kremost. Ristede gresskarkjerner. Revet pepperrot. Ruccola. Granateplesirup og kneknekkebrød

Inneholder:Melk.Gluten.

Hovedrett

Ovnsbakt seifilet med ertepuré. Stekte poteter . Karamaliserte grønnsaker og urter hvit saus

Inneholder:Melk.Soya.

Dessert

hjemmelaget vegetarisk brownie med mocca-is

Inneholder: Egg.melk.Gluten.

699

forret

Røkt laksetoast med tørket dell .kapers. salat .sennep og honningdressing dressing

Inneholder: Fisk.Gluten.sennep.Melk.

Hoved

Dåhjort ytrefilet med små bakpoteter. Stekt blomkål. Blomkålkrem og bønner i estragon vinsaus.

Inneholder: Melk.sulfitt.

Dessert

Klassisk Panna Cotta med karamelliserte nøtter og skogbær saus.

Inneholder: Melk. Nøtter.

799kr

Meny 4 vegansk

Forrett

Rødbetetartar med vegansk majones, friterte kapers, karse-og olivenolje

Inneholder: Sennep, Selleri

Hovedrett

Ovnsbakte gulrøtter med sirup og timian, potetkrem med Tahini, ristede nøtter, stekt blomkål med chili. kikerter og tomat saus

Inneholder: Sesam, Nøtter.

Dessert

Havremelk-panna cotta og rabarbrasorbet

Inneholder: G (Havre), 590,-