

Side 1 av 3

Til å begynne med

- Lettstekte kamskjell servert med rødløkkompott kr 125,-
- Fristende smaker av Tapas kr 98,-
Spekeskinke, scampi, marinerte grønnsaker og fetaost
- Serranoskinke servert med ananassalsa kr 112,-

Noe flytende

- Klassisk ostegratinert løksuppe kr 98,-
Vegetar

Litt sulten

- Pestofylt kyllingbryst kr 195,-
Garnert med balsamicosaus
- Pasta med scampi og ovnsstekte grønnsaker kr 168,-
Kan også serveres som vegetarrett
- Cæsarsalat servert med stekt kyllingfilet kr 149,-
Kan også serveres som vegetarrett

Side 2 av 3

Hovedretter*Fra havet*

Grillet kveitefilet fra norskekysten kr 285,-
servert med eple – og ingefærsaus

Smørstekt filet av laks kr 279,-
serveres med kremet vermouthsaus tilsatt paprika

Fra land

Norsk kalvefilet kr 305,-
servert med kremet steinsoppsaus

Medaljonger av Kronhjort kr 328,-
anrettet med kirsebærsaus

Ovnsstekt oksetourmedos kr 316,-
servert med fyldig, spansk rødvinnsaus

Poteter etter ønske:

Fløtegratinerte poteter, rosvaldo poteter, røsti poteter eller ris.

Dagens friske grønnsaker velges i henhold til sesong

Side 3 av 3

Litt ved siden av:

Tomatsalat toppet med balsamico kr 68,-

Hvitløksbrød kr 48,-

Prøv våre hjemmelagede desserter

Fyldig sjokoladecake garnert med bær kr 99,-
serveres med sorbet

Klassikeren Crème Brûlée kr 99,-

Delikat smak av ost, fransk Brie kr 110,-
serveres med ferskt brød og kjeks

Husets valg av sorbet kr 88,-

Dessertvin (6 cl.)

Fonseca, 20 year old Tawny Port, Portugal kr 139,-
Deilig til is og kaker. Prøv den til ost!

Royal Tokaj, Aszu 5 Puttonyos, 2005, Ungarn kr 95,-
Perfekt til Crème Brûlée og andre søte desserter

Recioto della Valpolicella 2006, Italia kr 78,-
Perfekt følge til sjokolade – dessert!

Muscat de Rivesaltes 2004, Frankrike kr 75,-
Desserter av frukt og bær, samt til sorbet

Sauternes, Reserve, Baron Philippe de Rothschild, 2007, Frankrike kr 86,-
Søte desserter som Crème Brûlée, og til ost