

Meny onsdag

Pannestekt kamskjell

kr 279

Serveres med ertepuré, chorizopølse fra ASK, karse og ponzusaus

Allergener: skalldyr, melk, hvete (gluten)

Vinanbefaling

Chablis Domaine Louis Moreau

Burgund, Frankrike

Stekt hjortefilet

kr 589

Serveres med selleripuré, kongeøsterssopp, syltet rødløk, rotgrønnsaker, portvinssaus og potetkake

Allergener: melk, egg

Vinanbefaling

Balthazar Côtes du Rhône

Rhône, Frankrike

Sjokoladefondant med bringebærsorbet

kr 230

Allergener: Hvete (gluten), melk, egg

Vinanbefaling

Haider Grüner Veltliner Eiswein

Burgenland, Østerrike

3-retters meny kr 1 098

Vinpakke, 3 glass kr 530

Vinpakke, 2 glass kr 395

Priser per rett inkluderer ikke vin

Barnemeny onsdag

Hamburger med pommefrites

kr 299

Allergener: gluten, melk

**Kyllingfilet med potetpuré og
sesongens grønnsaker**

kr 269

Allergener: melk

Meny torsdag

Ørrettartar

kr 215

Serveres med ramsløkaioli, ørretrogn og hjertekarse

Allergener: fisk, egg

Vinanbefaling

Frelin L'Émotion Authentique Sancerre

Loire, Frankrike

Ovnsbakt indrefilet av storfe

kr 489

Serveres med selleripuré, dampet brokkolini, glaserte røtter, confiterte tomater, peppersaus og poteter med rosmarin

Allergener: melk

Vinanbefaling

Prá Morandina Valpolicella

Veneto, Italia

New York cheesecake

kr 195

Anrettet med havtorncoulis og bær fra Noresund

Allergener: Hvete (gluten), melk, egg

Vinanbefaling

Royal Tokaji Late Harvest

Tokaj, Ungarn

3-retter meny kr 899

Vinpakke, 3 glass kr 521

Vinpakke, 2 glass kr 396

Priser per rett inkluderer ikke vin

Barnemeny torsdag

Pasta Bolognese

kr 199

Allergener: gluten, melk

Fjellørret med potetpuré og sesongens grønnsaker

kr 279

Allergener: melk, fisk

Meny fredag

Pannestekt kamskjell

kr 279

Serveres med ertepuré, chorizopølse fra ASK, karse og ponzusaus

Allergener: skalldyr, melk, hvete (gluten)

Vinanbefaling

Chablis Domaine Louis Moreau
Burgund, Frankrike

Stekt hjortefilet

kr 589

Serveres med selleripuré, kongeøsterssopp, syltet rødløk, rotgrønnsaker, portvinssaus og potetkake

Allergener: melk, egg

Vinanbefaling

Balthazar Côtes du Rhône
Rhône, Frankrike

Sjokoladefondant med bringebærsorbet

kr 230

Allergener: Hvete (gluten), melk, egg

Vinanbefaling

Haider Grüner Veltliner Eiswein
Burgenland, Østerrike

3-retters meny kr 1 098

Vinpakke, 3 glass kr 530

Vinpakke, 2 glass kr 395

Priser per rett inkluderer ikke vin

Barnemeny fredag

Hamburger med pommefrites

kr 299

Allergener: gluten, melk

**Kyllingfilet med potetpuré og
sesongens grønnsaker**

kr 269

Allergener: melk

Meny lørdag

Ørrettartar

kr 215

Serveres med ramsløkaioli, ørretrogn og hjertekarse

Allergener: fisk, egg

Vinanbefaling

Frelin L'Émotion Authentique Sancerre

Loire, Frankrike

Ovnsbakt indrefilet av storfe

kr 489

Serveres med selleripuré, dampet brokkolini, glaserte røtter, confiterte tomater, peppersaus og poteter med rosmarin

Allergener: melk

Vinanbefaling

Prá Morandina Valpolicella

Veneto, Italia

New York cheesecake

kr 195

Anrettet med havtorncoulis og bær fra Noresund

Allergener: Hvete (gluten), melk, egg

Vinanbefaling

Royal Tokaji Late Harvest

Tokaj, Ungarn

3-retter meny kr 899

Vinpakke, 3 glass kr 521

Vinpakke, 2 glass kr 396

Priser per rett inkluderer ikke vin

Barnemeny lørdag

Pasta Bolognese

kr 199

Allergener: gluten, melk

Fjellørret med potetpuré og sesongens grønnsaker

kr 279

Allergener: melk, fisk