



Spesialist i trivsel og velvære

Forretter

Gravet kveite

Serveres med purre, reddiker, saltede mandler, myntemajones & persille pulver

Inneholder: mandler, egg

198,-

Hummer bisque

Serveres med safranmajones og hjemmelaget brød

Inneholder: skalldyr. melk, egg, bløtdyr. selleri, hvete. svoveldioksid og sulfitt

225,-

Tartar av okse fra Røros

Serveres med sylteagurk, brødkummer, sennep, anjos majones og persille pulver

Inneholder: Fisk. egg, sennep

245,-

Hovedretter

Andelårconfit fra Gårdsand med rosmarinsaus

Servert med søtpotetpurè, rødbeter med hvitløk, potetchips & tabasco

Inneholder: melk, lupin, svoveldioksid og sulfitt

325,-

Breiflabb

Serveres med spisskål, potetpurè, tomat, selleri og eple purè,
velute saus med st. paul ost fra ostebygda.

Inneholder: fisk, melk, selleri, svoveldioksid og sulfitt

435,-

Indreilet av norsk storfe med rosmarinsaus

Servert med spisskål med eple og kålrotpurè og perlepotet

Inneholder: svoveldioksid og sulfitt, selleri, melk

465,-

Reinsdyr fra Røros

Serveres med potetmuffins med smak av Leirgrøv fra ostebygda,
steckt sjampinjong og timian saus

Inneholder: svoveldioksid og sulfitt

485,-



Spesialist i trivsel og velvære

Vegan

Konfitert purre & stekt brokkolini med pasjonsfruktgelè

Servert med med søtpotet purè, sellerirot med
chiliolje, rød spisskål og østersopp chips

245,-

Dessert

Sjokolade og karamell terte

Serveres med jordbærsorbet

Inneholder: hvete, egg, melk, mandler

185,-

Bondepiker a la Dr. Holms

Inneholder: egg, melk

195,-

Lokale oster fra ostebygda

med et utvalg lokale oster fra Ostebygda.

Serveres med frukt, kjeks & chutney

Inneholder: melk

255,-

Våre retter er basert på lokale og
norske råvarer.

Velbekomme!

Nyt måltidet med en god vinpakke hvor servitøren parer drikke til maten

	2-retters	3-retters
Klassisk:	Kr. 298,-	Kr. 437,-
Premium:	Kr. 394,-	Kr. 539,-