



Spesialist i trivsel og velvære

Forretter

Skogsoppsuppe

Med rømme

Inneholder: melk (kan lages uten rømme)

149,-

Fiskesuppe med dill olje

Inneholder: fisk, melk, svoveldioksid og sulfitter, selleri

159,-

Viltkjøtt tartar

Serveres med eggeplomme konfityr, sjalottløk, rømme og tørket tyttebær

Inneholder: eggeplomme

185,-

Klassis oksecarpaccio

Serveres med basilikum pesto, parmesan og ruccola

Inneholder: melk, cashewnøtter, egg

185,-

Hovedretter

Fiskesuppe

Inneholder: fisk, melk, svoveldioksid og sulfitter, selleri

259,-

Ovnsbakt fjellørret

Serveres med karamellisert gulrot, agurksalat & sandefjordsmør

Inneholder: fisk & melk

365,-

Entrecôte av kalv

Serveres med Belgiske fries, selleri purè, stekte grønnsaker, syltet rødløk og peppersaus

Inneholder: melk, selleri, svoveldioksid & sulfit

395,-

Pannestekt kveite

Serveres med potetmos, stekt fennikel, gulrot, hvitvinsaus med ørretrogn

Inneholder: fisk, melk, svoveldioksid & sulfit

425,-

Flatbiff av hjort

Serveres med pastinakkpurè, rotgrønnsaker, amandine poteter, tyttebær og viltsaus

Inneholder: svoveldioksid og sulfit, selleri & melk

425,-



Spesialist i trivsel og velvære

Vegan

Forrett

Vegansk rødbete tartar

Inneholder: sennepsfrø

149,-

Hovedrett

Kålrulett

Serveres med sommersalat og rødløk chutney

Inneholder: soya

249,-

Dessert

Crème Brûlée

Serveres med sommerbær

Inneholder: egg, melk

135,-

Dr. Holms brunostkake

Serveres med sommerbær

Inneholder: egg, melk

Kan inneholde sesamfrø

145,-

Lokale oster fra ostebygda

med et utvalg lokale oster fra Ostebygda.

Serveres med frukt, hjemmelaget knekkebrød & vår egen chutney

Inneholder: melk

225,-

Våre retter er basert på lokale og norske råvarer.
Velbekomme!

Klarer du ikke å bestemme deg? Prøv en smaksmeny!

5-retters smaksmeny

Kr. 895,-

6-retters smaksmeny

Kr. 995,-

7-retters smaksmeny

Kr.1095,-