



HØSTENS SESONGMENY

Vi feirer høsten med en meny basert på sesongens råvarer. Kun tilgjengelig denne høsten.

HOVEDRETTER

SHEPHERD'S PIE 250,-

Krydret kjøttdeig av storfe med selleri, gulrot, løk, hvitløk, urter og urter, med et hint av øl, toppet med kremet potetmos, cheddar og melk, og gratinert i ovnen.

Allergener: Selleri, melk, sulfitter.

BLÅBÆR- OG GORGONZOLA-RISOTTO MED KYLLING SUPREME 285,-

Kremet risotto med blåbær og Gorgonzola, tilsatt hvitvin og servert med mørt sous vide-tilberedt kyllingbryst.

Allergener: Sulfitter, melk.

LANGTIDSBRAISERT LAMMESKANK 315,-

Mør lammeskank, langtidskokt i 18 timer med et hint av rødvin, servert med kremet potet- og gresskarmos.

Allergener: Melk, sulfitter, selleri, sennep.

FISH & CHIPS MED TZATZIKI 250,-

Sprøstekt fisk i en lett øldeig, servert med gyldne pommes frites og frisk tzatziki.

Allergener: Gluten (hvete), sulfitter, melk, fisk.

HOVEDRETTER

HJORTESTEK MED PORTVINSSAUS

495,-

Mørt hjortekjøtt servert med fyldig portvinssaus, polenta og stekt sopp.

Allergener: Sulfitter, løk, melk.

HJORTEBURGER

240,-

Saftig hjortekjøttburger toppet med surkål, urtemajones, bjørnebærchutney, fersk løk og Jarlsberg.

Allergener: Egg, melk, løk, sulfitter, gluten (hvete).

GEITOSTBURGER

210,-

Oksekjøttburger toppet med geitost, pærechutney, valnøtter, stekt sopp, sennepsmajones og ruccola.

Allergener: Melk, nøtter, sennep, gluten (hvete), egg.

OKSEBURGER

195,-

Saftig oksekjøttburger med ost, bacon, salat, løk, tomat, aioli og sylteagurk.

Allergener: Egg, melk, gluten (hvete), sulfitter.

TILBEHØR

Kyllingvinger	105,-
Løkringer	85,-
Søtpotetfries	70,-
Pommes frites	65,-

DIPS

Aioli	30,-
Urtemajones	30,-
Sennepsmajones	30,-
Béarnaisesaus	30,-

BROWNIE



DESSERTER

135,-



105,-

APPLE CRUMBLE

