

15.08.23 - 02.10.23

SESONGENS MENY / Seasonal menu

FORRETT

Tomater fra Hanasand Gård med fetaost, mynte og sprø sjalottløk

Tomato from Hanasand Farm with feta cheese, mint and crispy shallots

Allergener: sulfitt, sauemelk

Viltsopp suppe med trøffel Røros rømme og hasselnøtt

Wild mushrooms soup with truffle Røros sour cream and hazelnut

Allergener: kumelk, sulfitt, hasselnøtt

HOVEDRETT

Ovnsbakt breiflabb med bisquesaus, blomkålpuré, blomkålsalat og dill nypoteter

*Oven baked monkfish with bisque sauce, cauliflower purée,
cauliflower salad and dill potatoe*

Allergener: fisk, skalldyr, kumelk, sulfitt

Andebryst med kirsebærsjy, rødbeterpuré, fritert grønnkål og pomme Anna

Duck breast with cherry jus, red beet purée, crispy kale and pomme Anna

Allergener: kumelk, selleri

DESSERT

Kubbeost fra Rueslåtten ysteri, skogsblåbær og brioche

Kubbeost from Rueslåtten dairy farm wild blueberries and brioche

Allergener: geitemelk, egg, kumelk

Norske jordbær med vaniljeis og smørkjeks

Norwegian strawberries with vanilla ice cream and shortbread

Allergener: egg, hvete, kumelk

3 retters 695,- / 4 retters 795,- / 5 retters 895,- / 6 retters 995,-