
Forretter 159,-

Speket og røkt telemarksrøye
arme riddere, posjert vaktelegg og hollandaise



Tartar på okserygg
østersmajones, agurk- og hjertesalat og oksesvor



Hvit asparges
med hjemmerøkt rognkjeksrogn, syrnet fløte og hasselnøtter



Gulbetepasta
variasjon på rødbeter og Holtefjell ost fra Eiker



Hovedretter 289,-

Grillet okse ytrefilet

bakt persillerot, persillerotkrem, persillechips og røkt bbqsaus



Melk

Smørposjert villkveite

reddik, engsyre- og blomkarsesalat og kremet hvitvinsaus



Fisk



Melk



Sulfitt



Skalldyr

Lammefilet

sotet og bakt løk, kremet sopp, revet sopp og rosmarinsjy



Melk



Sulfitt



Selleri

Grillede grønnsaker

dagens utvalg av ferske grønnsaker serveres med potetkrem og hjemmelaget soppsoya.



Sulfitt

Alle våre hovedretter blir servert med lokale småpoteter

Vår signatur Fisk- og skalldyrssuppe

dagens fangst, kamskjell, fennikel og lakserogn



Melk



Sulfitt



Fisk



Bløddyr



Skalldyr



Selleri

Ost/ desserter 149,-

Variasjon på Solglad rødkittost fra Himmelspannet
servert med ingefærbrød, stekt honning og eple- og rosechutney



Crème Brûlée
med pistasjenøttis og karamellisert mynte



Sjokoladefondant
med vaniljeis, brente mandler og appelsin



Bakt ananas S.V
chili, sesammarengs og hibiskussorbet

