

---

## Forretter 159,-

### Kaldrøkt ishavsrøye

arme riddere tilsmakt sopp, enoki- sopp, ramsløk hollandaise



### Tartar på okserygg

brokkolisalat, engsyre og kapers- og estragonmajones.



### Hjemmelaget pasta med gulbetebete

variasjon på beter, fennikel og Holtefjell ost fra Eiker



---

## Hovedretter 289,-

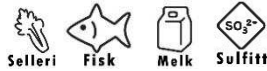
### Grillet okse ytrefilet

smørkokt rosettkål, variasjon på gresskar og timian sly.



### Smørposjert villkveite

jordskokkrem, jordskokkchips, karsesalat og kremet dillsaus



### Risotto med steinsopp

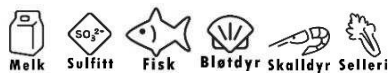
variasjon av kål, "mandelsan" og urteolje



*Alle våre hovedretter blir servert med lokale småpoteter*

### Vår signatur Fisk- og skaldyrsuppe

dagens fangst, kamskjell, fennikel og lakserogn



---

## Ost/ desserter 149,-

Norsk økologisk brie fra Dovre  
hasselnøtter i rød portvin, pære i hvit portvin og pæreknekkebrød



Husets Creme Brulée  
med baily's- iskrem og kaffecrumble



Sjokoladefondant  
med appelsin, mandelcrunch og appelsinis



Havre Yoghurt sorbet  
Eple kompott, eple chips, karamell og crumble

