

MENY *À la carte*

.....

Forrett

BIFF CARPACCIO 235,-

saus av blåmuggost, kapers, rød sikori og jordskokk
(melk, sulfitt)

KVEITE CEVICHE 235,-

tinved leche de tigre, sesammarinert agurk, rischips og koriander
(fisk, sesam)

RØKT ANDEBRYST 235,-

rød og gul beter, ferskenpure og endive
(nøtter)

RISTET BLOMKÅL 235,-

✓ syltet granateple, lønnesirup og srirachasaus

Hovedrett

TORSKFILET 335,-

maispure, pico de gallo, syltet grønne tomater og bakte småpoteter
(fisk, melk, sulfitt, selleri)

STEINSOPPRISOTTO 289,-

steinsopp, svart kantarell, Undredal geitost og hasselnøtter
(melk, nøtter)

ANDELÅR CONFIT 355,-

potetpuré, endivesalat, kumquat-marmalade
(selleri, sulfitt, melk)

SAVOYKÅLSRULLET 289,-

✓ østerssopp, aspargesbønner, linser, misosaus
(selleri, soya, sulfitt, gluten)

Surdeigsbrød med pisket Røros smør 75,-
(melk, gluten)

Kanape utvalg x3 149,-

Røkt hval med tartarsaus
(gluten, egg)

Eclair med geitostmousse
(melk, gluten, egg, nøtter)

Blini med røkelaks, kremost og rogn
(melk, gluten, egg)

Dessert

MANJARI SJOKOLADEMOUSSE 179,-

bringebær og Indonesisk peper, kahlua skum
(gluten, melk, nøtter)

EPLEKAKE MED SITRON-CHANTILLY 179,-

smørkjes, marengs og vaniljeis
(gluten, melk, egg)

SITRONCURD 179,-

italiensk marengs, bergamot creme og kumquat
(melk, egg)

MANDARINTARTELLET 179,-

✓ sitronsorbet, havregranola og pate de fruits
(nøtter)

Bøkeskogen kr. 795,-

STEKT KAMSKJELL 245,-

erteapurè, chorizo og akkardressing
(selleri, skaldyr, bløtdyr, fisk, svin)

OKSEMØRBRAD 385,-

pommes anna, gulrotpurè, rødbet og et trøffel rødvinssaus
(selleri, sulfitt, melk)

SJOKOLADEFONDANT 179,-

gin & tonic sorbet, hvit sjokoladesaus, jordbær og roser
(melk, egg, gluten)

(Ved mat inkludert i oppholdet, kan du oppgradere til Bøkeskogen-meny for kr.215,- pr. person)

Vi tilbyr wine-pairing til alle våres retter. Spør din servitør