

# MENY *À la carte*

## Forrett

### BIFF CARPACCIO 245,-

sort hvitløkdressing, trøffelmajones og brioche  
(hvete, melk, egg)

### RØKT ÅL 245,-

fennikel, kumquat, rømme, ørretrogn og urter  
(fisk)

### RISTET BLOMKÅL 245,-

lønnsirup, sriracha, granateple og pancetta  
(sulfitt, svin)



### GRESSKARSUPPE 245,-

kokosmelk, chili olje og koriander  
(hvete, nøtter, soya)

## Hovedrett

### BAKT ØRRET 365,-

potetcrasse, chorizo, pak choy og  
Sandefjordsmør  
(fisk, melk, selleri, svin, sulfitt)

### KYLLINGBRYST FRA STANGE 365,-

kremet steinsoppsaus, jordskokk og  
grønnkålchips  
(melk, selleri, sulfitt)

### ANDELÅR CONFIT 365,-

pommepurée med grov sennep, syltet rødkål og  
appelsinsaus  
(melk, selleri, sulfitt)



### GNOCCHI MED PORTOBELLO 305,-

hvitebønner og grønnsak demiglaze  
(hvete, sulfitt)

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

Kanape utvalg x3 149,-

Foccacia med Tronfjell skinke  
(hvete, nøtter)

Chevre tartelet  
(hvete, melk, nøtter, sulfitt)

Blini med laksetartar  
(hvete, melk, egg, fisk)

## Dessert

### VANILJE CRÈME BRÛLÉE 195,-

kumquat marmalade og honning crisp  
(egg, melk)

### SJOKOLADE FONDANT 195,-

hvit sjokoladesaus og vaniljeis  
(hvete, egg, melk)

### BJØRNEBÆR OSTEKAKE 195,-

hvit sjokolade ganache med lavendel ostekrem  
(egg, melk)



### MATCHA KAKE 195,-

pistajkrem, bærkompott  
og bringebær sorbet  
(hvete, nøtter)

## Bøkeskogen kr. 795,-

### KLOSTER LAKS 255,-

marinert i Bareksten botanical gin, bakt  
rødbet, pepperot, sennep og honning  
dressing  
(fisk, sennep, sulfitt)

### HJORT INDREFILLET 445,-

ristet sjalottløk, bakte poteter, selleri puree  
og rødvinnsaus  
(melk, selleri)

### CHOUX 225,-

vannbakkell med vaniljekrem, plommer og  
italiansk marengs  
(hvete, egg, melk, nøtter)

(Ved mat inkludert i oppholdet, kan du oppgradere til Bøkeskogen-meny for kr.225,- pr. person)