

Kvelden Meny

Mandag – Onsdag – Fredag

Forrett

Kald agurksuppe med gresk yoghurt og håndpillede reker

tilsmakt dill, mynte og hvitløk

(inneholder: melk, skassdyr)

Loimer Ried Heiligenstein 1ÔTW Riesling gl. 250,- / fl.1100,-

Hovedrett

Brosme

servert på potetpuré, grønn asparges, hvit tomatsaus

toppet med tomat og spekeskinke

(inneholder: sulfitt, fisk, melk)

Schloss Gobelsburg Kamptal Grüner Veltliner gl.165,- fl. 840,-

eller

Braiserte svinenakke

Sommerkål, karve, ovnsstekte Jærpoteter

kremet saus tilsmakt stjerneanis, honning og bringebæreddik

(inneholder: sulfitt, selleri, melk og fisk)

Le Temps est Venu gl. 179,- fl. 896,-

Dessert

Hvit sjokoladefondant med sitronsorbet

(inneholder: melk, gluten av hvete, og egg)

G.D.Vajra Moscato d'Asti 6 cl 119,-

3-retter kr 725,-

2-retter kr 565,-

Forrett kr 160,-

Hovedrett kr 405,-

Dessert kr 160,-

Vinpakke 2 glass 395,-

Vinpakke 3 glass 495,-

Barnemeny

Barneportion av hovedrettene

Kr 178,-

Pølse med pommes frites, eller poteter og grønnsaker

(inneholder: melk,)

Kr 135,-

Karbonade med pommes frites, eller poteter og grønnsaker

(inneholder: melk,)

Kr 135,-

Kyllingnuggets med pommes frites

Kr 135,-

Vegan Meny

Vegansk gulrotsuppe

chili, appelsin og ingefær toppet med ristede gresskarkjerner

(Inneholder: sulfitt)

Vegan Wellington

glaserte grønnsaker, ovnstekte småpoteter og kremet soppsaus

(Inneholder: gluten av hvete, nøtter, soya, sopp, sennep, nøtter(valnøtter),selleri)

Jordbær og Bringebærsorbet

med friske bær

Vegan

Tonight's Menu

Starter

Cold cucumber soup with Greek yogurt & hand-peeled shrimp

Flavored with dill, mint, and garlic

(Contains: milk, and shellfish)

Loimer Ried Heiligenstein 1^{er} OTW Riesling gl. 250,- /fl. 1 100,-

Main course

Steamed Tusk

Served on a bed of potato purée with green asparagus and a white tomato sauce, topped with tomato and dry-cured ham

(Contains: sulphites, fish, milk)

Schloss Gobelsburg Kamptal Grüner Veltliner gl. 165,- fl. 840,-

Or

Braised pork neck

Served with summer cabbage, caraway, oven-roasted Jæren potatoes, and a creamy sauce flavored with star anise, honey, and raspberry vinegar.

(Contains: sulphites, celery, milk, and fish)

Le Temps est Venu gl. 179,- fl. 896,-

Desser

White chocolate fondant with lemon sorbet

(inneholder: melk, gluten av hvete, og egg)

G.D.Vajra Moscato d`Asti 6 cl 119,-

3 – courses kr 725,-

2 – courses kr 565,-

Starter kr 160,-

Main course kr 405,-

Dessert kr 160,-

Wine pairing – 2 glasses kr 395,-

Wine pairing – 3 glasses kr 495,-

Children`s Menu

Child-sized portion of main courses

NOK 178

Sausage with French fries or potatoes and vegetables

(Contains: milk)

NOK 135

Minced beef patty with French fries or potatoes and vegetables

(Contains: milk)

NOK 135

Chicken nuggets with French fries

NOK 135

Vegan Menu

Vegan Carrot Soup

With chili, orange, and ginger topped with roasted pumpkin seeds

(Contains: Sulfite)

Vegan Wellington

With glazed vegetables, roasted baby potatoes, and creamy mushroom sauce

(Contains: wheat gluten, nuts, soy, mushrooms, mustard, walnuts, celery)

Strawberry and raspberry sorbet

With fresh berries

(Contains:) Vegan