

Kvelden Meny

Tirsdag – Torsdag – Lørdag

Forrett

Vannmelon og velhengt spekeskinke

hjertesalat, rødløk, tomat, balsamicosirup

(inneholder: sulfitt, sennep)

Lagar de Cervera Albariño Rias Baixas gl. 155,- / fl. 750,-

Hovedrett

Ovnstekt ørret

dillstuet knutekål, agurksalat og ovnstekte Jærpoteter.

(inneholder: melk, sulfitt, fisk)

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

eller

Helstekt kalveculotte

baconsurrede aspargesbønner, cherrytomat, chimichurrismør og fylt bakt potet

(inneholder: sulfitt, melk)

Gumphof Pinot Noir gl. 260,- fl. 1395,-

Dessert

Smørkake med ostefyll

Serveres med bringebærcoulis og friske bær

(Inneholder: egg, melk, gluten av hvete)

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 kr 395,-

Vinpakke 3 glass kr 495,-

Barnemeny

Barneporsjon 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

Rød linsesuppe med kokos og lime

Kålrullade

ovnsbakte rotfrukter, stekte Jærpoteter og tomatsaus.

(Inneholder: gluten av durumhvete, sulfitt, selleri, soya)

Sjokoladekake, jordbærsorbet og bringebærsaus

(Inneholder: sulfitt, gluten av hvete)

Tonight's Menu

Starter

Watermelon & aged dry-cured ham

baby gem lettuce, red onion, tomato, and balsamic glaze.

(Contains: sulfite, mustard)

Lagar de Cervera Albariño Rias Baixas gl. 155,- / fl. 750,-

Main course

Roasted veal culotte

Served with bacon-wrapped green beans, cherry tomatoes, chimichurri butter, and a stuffed baked potato

(Contains: milk, sulfite, celery)

Gumphof Pinot Noir gl. 260,- fl. 1395,-

or

Oven-baked trout

Served with dill-braised kohlrabi, cucumber salad, and oven-roasted Jæren potatoes

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

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

Desert

Butter cake with cheese filling

Served with raspberry coulis and fresh berries

(Contains: egg, milk, wheat gluten)

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

Red lentil soup with coconut and lime

Cabbage roulade

Oven-baked root vegetables, fried Jæren potatoes, and tomato sauce.

(Contains: durum wheat gluten, sulfite, celery, soy)

Chocolate cake with strawberry sorbet and raspberry sauce

(Contains: sulfite, wheat gluten)