

## 3-RETTERS MENY

Serveres til hele bordet

### **Røkt andebryst**

appelsin - radicchio – rødbete – hasselnøtt  
(Ha)

### **Fersk villkveite**

pastinakkpuré – belugalinser – grønnsaker  
beurre blanc saus  
(M, F, Sul)

### **Black Forest kake**

kirsebærsorbet – sjokolade – kremfløte  
(M)

**695,-**

**Vinpakke til meny 475,-**

ALLERGENER

N1 - Peanøtter, N2 - Valnøtter, N3 - Mandler, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B - Bløtdyr/Mollusks, G1 - Hvete,  
G2 - Rug, G3 - Bygg, Sul - Sulfitter, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep



# À LA CARTE

## FORRETT

### **Sirdalsørret 179,-**

blomkålpannacotta – fritert brød  
sprø purre – dillemulsjon  
(F, M, E, G1)

### **Røkt andebryst 179,-**

appelsin – radicchio – rødbete  
hasselnøtt  
(Ha)

### **Quinoasalat 169,-**

eple- og honingvinaigrette  
ruccola – timian

## HOVEDRETT

### **Svinecarré fra Prima Jæren 399,-**

babygulrot – gulrotpuré – romescosaus  
(G, Ha, N3)

### **Fersk villkveite 399,-**

Pastinakkpuré – belugalinser  
grønnsaker – beurre blanc saus  
(M, F, Sul)

### **Byggryn- skogsopprisotto 299,-**

bakt sellerirot – 12 mnd Grana Padano ost  
(M)

## DESSERT

### **Black Forest kake 139,-**

kirsebærsorbet – sjokolade – kremfløte  
(M)

### **Epleterte 139,-**

pepperkakesmuler – karamell- og kardemomme-is  
(G, M)

### **Kokoskrem 139,-**

pasjonsfrukt – Granny Smith eple  
mangosorbet

### **Norsk ostetallerken 165,-**

toast – syltetøy  
(M, G1)

#### ALLERGENER

N1 - Peanøtter, N2 - Valnøtter, N3 - Mandler, Ha - Hasselnøtt, M - Melk, S - Skalldyr, B - Bløtdyr/Mollusks, G1 - Hvete,  
G2 - Rug, G3 - Bygg, Sul - Sulfitter, F - Fisk, E - Egg, Se - Selleri, So - Soya, Sp - Sennep

