



Formand Torkel Lura's anbefalinger Formand Torkel Lura's Recommendations

Forretter Starters

Carpaccio med bakt pastinakk, parmesan, ruccola og eplesider vinaigrette
Beef carpaccio with baked parsnip, parmesan, arugula and apple cider vinaigrette

165,-

Blomkålsuppe med ovnsbakt blomkål og olivenolje med hint av sitron
Cauliflower soup with oven baked cauliflower and lemon infused olive oil

95,-

Røykelaks servert med agurksalat, dill majones og eggerøre
Smoked salmon with cucumber salad, dill mayonnaise and scrambled eggs

145,-

Sjökreps med eple chutney og blomkål
Langoustine with apple chutney and cauliflower

185,-

Bisque av reker med crème fraîche og hvitløksstekte reker
Shrimp bisque with crème fraîche and garlic roasted shrimps

145,-

Fenalår servert med geitost, rødbet confit og friske urter
Cured leg of lamb with goat cheese foam, confit beet root and fresh herbs

145,-



Formand Torkel Lura's anbefalinger Formand Torkel Lura's Recommendations

Hovedretter Main courses

Fisk / Fish

Ristet laks med sellerirot puré, stekte poteter og pepperrot saus
Roasted salmon with knob celery purée, fried potatoes and horseradish sauce

265,-

**Bakt torsk med egg og bacon,
gulrot puré og noisette smør tilsmakt med urter**
Baked cod fish with egg and bacon, carrot purée and herb infused noisette butter

280,-

**Breiflabb gratinert med geitost og servert med potetmos,
kremet artisjokk og sitron smør**
Monkfish gratinated with goat cheese, served with mashed potatoes,
creamed artichokes and lemon butter

330,-

Risotto med friske grønnsaker og gulrot puré
Risotto with vegetables and carrot purée (vegetarian)

235,-



Formand Torkel Lura's anbefalinger Formand Torkel Lura's Recommendations

Hovedretter Main courses

Kjøtt / Meat

Lammefilet med fondant potet, erter, søvløk ragu og estragon saus
Fillet of lamb with fondant potatoes, peas, silver onion ragout and estragon gravy
380,-

Rustikk indrefilet av okse
servert med kremet potet, ristet sopp, hvitløks confit og rosmarin saus
Rustic tenderloin of beef
served with creamed potato, sautéed mushrooms, garlic confit and rosemary sauce
355,-

Stekt kyllingbryst med kremet bygg,
bacon, Savoy kål, glasert gulrot og Madeira saus
Roasted chicken breast with creamed barley,
bacon, Savoy cabbage, glazed carrots and Madeira sauce
280,-



Formand Torkel Lura's anbefalinger Formand Torkel Lura's Recommendations

Dessert Deserts

Sjokolade fondant med jordbær coulis og vaniljeis
Chocolate fondant with strawberry coulis and vanilla ice cream

85,-

Lakrismarinert pære serveret med is av kremost og krum
Licorice pear with cream cheese ice cream and crumble

80,-

Yoghurt mousse med bær og krydder skum
Yoghurt mousse served with mixed berries and pain d'epic foam

85,-

Rugbrød mousse serveret med blåbær og mandler
Rye bread mousse with blueberries and almonds

85,-

Sjokolade Sabayonne med pasjonsfrukt skum
Chocolate Sabayonne with passion fruit foam

85,-

Utvalg av norske oster serveret med hjemmelaget toast
Variety of Norwegian cheeses served with home made toast

160,-
