



Haandlanger Didritte Sandved's favoritter

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

**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

eller

**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

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

510,-



Haandlanger Didritte Sandved's favoritter

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

**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

eller

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

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

620,-