



Dagens meny 2

Brioche toast med marinerte reker,

dill, peparrot og løyrom

(1,2,3,4,7,8,10)

*17 Rabl Gruner Veltliner Langenlois 2017, Kamptal, Austerrike 125,-
03 Yelands Land Made Sauvignon Blanc 2017, Marlborough, NZ 130,-*

Rosmarin og sitron bakt kveite

med potet og alpeostpuré, pastinakk,
sylta tomatar og steikesjy

(4,6,7)

*43 Flick Siefersheimer Silvaner Trocken 2015, Rheinhesen, Tyskland 135,-
16 Meursault – Les Grands Charrons 2011, Burgundy, Frankrike 200,-*

Kakaopavlova med sjokolade og fennikel krem,

sylta kirsebær og kirsebær sorbet

(1,3,7)

Dersom du ønsker det kan du kjøpe til ein ekstra rett for kr. 100,-

Norske ostar frå utvalgte lokale ysterier,

frukt brød, tre marmelader

(1,7)

Informasjon om allergen i rettane våre

Inneheld:

- | | |
|--|--|
| 1. Glutenhaldig korn (kveite, rug, bygg, havre, spelt) | 8. Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekanøtt, paranøtt, pistasienøtt, macadamianøtt) |
| 2. Skaldyr | 9. Selleri |
| 3. Egg | 10. Sennep |
| 4. Fisk | 11. Sesamfrø |
| 5. Peanøtter | 12. Svoveldioksyd og sulfitt |
| 6. Soya | 13. Lupin |
| 7. Mjølke | 14. Bløtdyr |