

## Siderettar

---

Fries med parmesan og grønt 48,-

(7)

Potet og ertekrem 58,-

(7)

Dampa småpoteter 45,-

## Dessert og ost

---

Jordbær Pavlova 120,-

*lemon curd, jordbær, karamellis*

(1,3,7)

Sjokolade chibboust 125,-

*rabarbra og vaniljekrem*

(1,3,7)

Bondepiker frå Geiranger 120,-

*eple, Rørosrømme, kanelcrumble*

(1,7)

Konfektane våre og små søtsaker 65,-

(7)

Våre iskrem og sorbeter 89,-

*lokale bær*

(3,7)

Norske oster 135,-

*frukt brød og marmelader*

(1,7)



## Brasserimeny

---

Serverast mellom

12.00 - 22.00

## Informasjon om allergen i rettane våre

Inneheld:

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

## Forrettar

---

**Gulrot- og ramslauksuppe med Rørosrømme** 185,-  
*Kylling, gresskarkjerner*

(7)

*03 Yealands Land Made Sauvignon Blanc 2017,* 130,-  
*Malborough, New Zealand*

*04 Gini Soave Classico 2017, Veneto, Italia* 140,-

**Pappardelle al Kraftkar frå Tingvollst,** 225,-  
*bacon, Kraftkar, basilikum, pære*

(1,3,7)

*08 Tenuta Garreta Barbera D`Alba 2016, Piemon-* 110,-  
*te, Italia* 130,-

*10 Valpolicella Classico Superiore, Domini Veneto*  
*2017, Veneto, Italia*

**Varmt "flatbrød"** 198,-  
*rømme, purreløk, potet, gravlaks, dill*

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

*17 Rabl Grüner Veltliner, Langenlois 2017, Kamp-* 125,-  
*tal, Østerrike*

## Hovudrettar

---

**Lerstang kylling "plancha" med rosmarin og sitron,** 255,-  
*tomatsalsa, brokkolisalat*

(3,8,9,10)

*04 Gini Soave Classico 2017, Veneto, Italia* 140,-  
*10 Valpolicella Classico Superiore, Domini Veneto* 130,-  
*2017, Veneto, Italia*

**Grilla kalv mørbrad,** 295,-  
*potet og ertekrem, lauk og steinsoppsmør*

(3,7,10)

*11 Janasse CDR 2017, Sør-Rhône, Frankrike* 130,-  
*4036 Felsina Berardenga Chianti Classico Riserva* 195,-  
*Rancia 2007, Toscana, Italia*

**Herreford burger** 250,-  
*Kraftkar, sylta lauk, nykål crudite, pommes*

(1,3,7,8,10)

*11 Janasse CDR 2017, Sør-Rhône, Frankrike* 130,-  
*22 Janasse Chateauneuf de Pape 2013, Sør-Rhône,* 175,-  
*Frankrike*

**Kryddermarinert og grilla laks,** 250,-  
*asparges, grøn salat og sitronsmør*

(3,4,7,8,10)

*03 Yealands Land Made Sauvignon Blanc 2017,* 130,-  
*Malborough, New Zealand*

*15 Saint-Aubin Silvain Langoureau 2016, Burgund,* 175,-  
*Frankrike*

**Bakt kveite med ramslauk** 325,-  
*nykål, morkler, reddiker og pepperotemulsjon*

(3,4,10)

*04 Gini Soave Classico 2017, Veneto, Italia* 140,-  
*16 Mersault- Les Grands Charrons 2011, Burgund,* 200,-  
*Frankrike*

