

Festmeny

(serveres fra 2. oktober 2025)

Forrett

Grillet makrell med reddiker, pepperrotsaus og rosenkål

Kyllinglevermousse med brioche, syltet bjørnebær og karamellisert eddiksirup

Rørt tartar med soppkrem, frittert løk og karse

Rødbettartar med ricotta, ristede hasselnøtter og estragonolje
(Vegetar)

Gresskarsuppe med karseolje og frø
(Vegetar)

Hovedrett

Porsjert torsk i nage saus, grov spinat og rogn

Andebryst med sølvbeter, appelsinglace og hasselnøtter

Oksefilet med jordskokker, mørkelglace og persillepuré

Dåhjortrygg med hyllebærsaus og polkabeter

Ravioli med persillesaus og blomkålsnø
(Vegetar)

Har du allergi? Kontakt personalet.

Med forbehold om endringer.

Festmeny

(serveres fra 2. oktober 2025)

Dessert

Vaniljeostekake med eplegelé

Bakte kveder med vaniljeis og karamel

Sjokoladeterter med coulis

Blodappelsinsorbet med pistasjesirup og mazarin

Ostetallerken med fikenkompott og hjemmelaget knekkebrød

Har du allergi? Kontakt personalet.

Med forbehold om endringer.