

Vår meny er inspirert av friske, norske råvarer blandet med det beste fra det kontinentale kjøkken. Menyene skiftes tre ganger årlig og baseres på sesongens utvalg av gode råvarer.

Spennende mat- og drikkekombinasjoner gir måltidet helhet og gjør det til en kulinarisk opplevelse.

Velbekomme

Forretter

Retten som varmer
Skogsopp consommè servert med posjerte viltboller,
trøffel og grønnsaker i julienne

Kr 89,-

Fra den norske fjellheimen
Hjemmerøkt fjellørret servert med løyrom cremè, urteolje
vaktelegg og friske salater

85,-

Med franske aner
Foiegras og svineknokke terrine servert med krydder bakt fiken,
friske salater, portvin sirup og ristede pistasjekjerner

98,-

Godt fra norske kysten
Krabbe og skaldyrssalat fylt i buttermilksbakverk
servert med salat, ristede pinjekjerner og pesto

89,-

Dagens forretten fra vår 3-rettersmeny

85,-

Hovedretter

Havets "hemmelighet"
Tapenade bakt torskefilet servert med potet og grønnsaks ragout,
sautert spinat og bouillabaise saus

185,-

Norsk gårdsand

Confitert andelår servert med fondantpotet, rotgrønnsak purè,
stekt sopp og trøffel glase

195,-

Biff med bacon og rødvin

Biff av oksefilet gratinert med sopp, løk og bacon servert med rødvinssjy,
stekte grønnsaker og urtebakte småpoteter

225,-

Vinterens smaksopplevelse

Stekt ørretfilet servert med friske grønnsaker,
safran skum og potet -selleri cremè

179,-

Norsk Gourmet Kylling

Bakt livechè kyllingbryst servert med gulrot timbal, pommes anna,
sauterte grønnsaker og rødvin saus

189,-

Dagens hovedrett fra vår 3-rettersmeny

215,-

Desserter

Søtt og syrlig

Mørk sjokoladecremè servert med pasjonsfrukt, marinerte kirsebær,
sprø hippen og pasjonsfrukt sorbet

85,-

Spansk brulèe

Crème Catalana sitrus servert med kryddersaus,

portvinsbakte plommer og kakao sorbet

89,-

Eksotisk italiensk

*Espresso isparfait servert med eksotisk fruktchutney,
espresso sirup og pistasje touille*

85,-

Søt fransk avslutning

*Mørk sjokoladefondant servert med sitrus syltet pære,
bærcoulis og skogsbær sorbet*

89,-

Dagens dessert fra vår 3-rettersmeny

85,-

Barnemeny(barn under 12 år)

Barne porsjon til halve prisen, gjelder alle hovedretter ½ pris,-

Pølse med stekte poteter

69,-

Kylling med stekte poteter

79,-

Mineralvann 0,33L

Coca Cola	35,-
Cola Zero	35,-
Sprite Zero	35,-
Solo	35,-
Glitre Blå	35,-
Glitre Gul	35,-
Eplemost	35,-

Eplenturell fra Ringvold frukthage

Glass	25,-
Flaske 0,7l	69,-

Øl 0,33L flaske

Aass Pilsner	45,-
Aass Fatøl	48,-
Aass Halv Halling	45,-
Aass Bayer	49,-
Aass After beach / After ski	53,-

Fatøl

Fatøl	0,3l	42,-
Fatøl	0,4l	53,-

Alkoholfritt Øl

Aass Uten	39,-
Aass Bayer Uten	39,-

Cider/ Rusbrus 0,3L

Kopparbergs pærecider	57,-
Vikingfjord Icebreaker Sitrus	59,-

Kaffe/Varme drikker

Kaffe	20,-
Påfyll kaffe	8,-
Presskanne kaffe ca 5 kopper	59,-
Kaffe latte/mocca enkel	35,-
Kaffe latte/mocca Dobbel	39,-
Cappuchino	33,-
Espresso	30,-
Espresso Dobbel	35,-

Varm sjokolade m/krem (vanilje, irish cream, caramel, hasselnøtt) smak til kaffe 5,-

39,-