



Meny

Forrett

Tataki av reinsdyr frå Jotunheimen
parmesankrem, salat med Yuzu-dressing

Inneheld: mjølk, soya, sulfitt, sesam

* * *

Snøkrabbesalat

Mascarponekrem, eple og sitrus

Inneheld: melk, skaldyr, sulfitt, mandel, fisk

* * *

Skaldyrmos

sjøkrepshale med timian og sesamsot,
fennikel, vårlauk og urteolje

Inneheld: melk, skaldyr, selleri, sulfitt, sesam

EKSTRA FORRETT / SUPPE 120,-

EKSTRA OST/ DESSERT 90,-



Hovedrett

Lettrøyt Blåfjellsrøye

svart auberginekrem med pepperrøt, kefirmarinert agurk
karsesalat med sylta reddik, Rørosrømme-saus og ørretrog

Inneheld: mjølk, fisk, sulfitt, selleri

* * *

Glitne kveite

grøn kål og portobellosopp, brokkoli og favabønner
sjalottlauksaus med soltamat og oliven

Inneheld: fisk, selleri, soya, sulfitt

* * *

Kalv Entrecôte

grilla asparges og artiskokk, sopprisotto
morkelsaus

Inneheld: mjølk, sulfitt, selleri

* * *

Hjortefilet

skogsopp og sommerkål, tyttebærglasert eple og
pastinakkpuré, raudvin- einebersaus, mandelpotet-krokkett

Inneheld: mjølk, sulfitt, selleri, mandel, egg

Dessert

Osteanretning

heimelaga frukt- og nøttebrød

Inneheld: mjølk, hvete, hasselnøtt, sulfitt, valnøtt, egg

* * *

“Modern Lemon”

Inneheld: mjølk, egg, hvete

* * *

Sjokolade tiramisu

espressobunn, steinsopp “gelato”

Inneheld: mjølk, egg, hvete, mandel, sulfitt