

Høstmeny

Meny

Tastingmeny
6 retter: 1050,-
* 4 retter: 850,-

Vinpakke
6 glass 680,-
4 glass 450,-

Ølpakke
6 glass 420,-
4 glass 300,-

1.
Kamskjell med sjalottpuré og katsuobushi (2, 7, 9, 10, 13)

2. *
Hjemmelaget røykelaks med fermentert mais-cannelloni,
basilikum- og pepper-puré (4, 6, 9)

3. *
Pannestekt lysing, oliven- og grapefrukt-mint-puré, saus av tomat
og kardemomme
(1, 3, 9, 13)

4. *
Svinenakke med rødbetpuré, nepe og romanesco (1, 13)

5. *
Nummende kirsebærsorbet med hvit sjokolade-granité og
ingefærkake
(3, 8, 12, 13)

6.
Ostetallerken med Monte Enebro, Gruyère Spicco,
rabarbra-purè og sprø sjalottløk (4, 13)

*1 selleri, 2 sennep, 3 gluten, 4 melk, 5 soya, 6 nøtter, 7 skalldyr, 8 egg,
9 fisk, 10 bløtdyr, 11 rug, 12 hvete, 13 sulfitt, 14 sesam, 15 lupin*

Høstmeny

Tastingmeny
6 retter: 900,-
* 4 retter: 700,-

Vinpakke
6 glass 680,-
4 glass 450,-

Ølpakke
6 glass 420,-
4 glass 300,-

Meny vegetar

1.
Jordskokk med sjalottpuré og crispy eple (2, 13)

2.*
Portobello-sopp med fermentert mais-cannelloni,
basilikum- og pepper-puré (4, 6, 9)

3.*
Quinoa med confitert paprika og sjalottløk (1, 3)

4.*
Fennikel ravioli med rødbetpuré, nepe og romanesco (1, 13)

5.*
Nummende kirsebærsorbet med hvit sjokolade-granité og
ingefærkake
(3, 8, 12, 13)

6.
Ostetallerken med Monte Enebro, Gruyère Spicco,
rabarbra-purè og sprø sjalottløk (4, 13)

*1 selleri, 2 sennep, 3 gluten, 4 melk, 5 soya, 6 nøtter, 7 skalldyr, 8 egg,
9 fisk, 10 bløtdyr, 11 rug, 12 hvete, 13 sulfitt, 14 sesam, 15 lupin*