

Forretter

Fiskesuppe

En kremet fiskesuppe med dagens fangst smaksatt med hvitløk, ingefær og chili. Serveres med brød og aioli

A: melk, selleri, fisk, skalldyr, bløtdyr, sulfitt

175,-

Vellagret Trondfjellskinke

Serveres med salat, karamelliserte nøtter, lokal geitost fra Skarbø gård og en urteemulsjon

A: nøtter, melk, sennep

175,-

Honning glaserte rødbeter

Med syltet rødløk, urteolje og rostete gresskarfrø.

A: sulfitt

155,-

Hovedretter

Quiche

Med basilikum, gulrot og soltørkede tomater. Sammen med en ruccola-salat og vår hjemmelagde løkmarmelade

A: gluten, melk, sulfitt, nøtter (Cashew)

295,-

Marmorert indrefilet av norsk melkeku

Serveres med trøffelpotetgrateng, brokkolini, skogssopp og en rik rosmarin-Demi glacé

A: melk, sulfitt, selleri

445,-

Kveite

Serveres med sitron indusert Beurre Blanc, søtpotetpuré, ørretrogn, fennikel-løv og smørglaserte mini gulrøtter

A: melk, sulfitt, fisk

415,-

Desserter

Sjokolademousse

En rik og kremet sjokolademousse på en bunn av kakesmuler. Serveres med marinerte norske skogsbær

A: gluten, soya

145,-

Lokal brunost kake

En fløyelsmyk kake av lokal brunost fra Storefjord, servert med tyttebærkompott og spiselige blomster

A: sulfitter, egg, melk, gluten

145,-

Crème brûlée

En smak av silkemyk vaniljekrem med en sprø karamellisert topp, akkompagnert av lokalt plukkede bjørnebær

A: egg, melk

145,-

Sorbet

En trio av sorbet kuler med etbare blomster og cocktail frukter

145,-

Skreddersy vinpakken

Vår vinkelner setter sammen en vinpakke basert på rettene du velger. 450,- (3 glass)



Appetizers

Fish soup

A creamy fish soup with trout, shrimp flavored with garlic, ginger and chili. Served with bread and aioli

A: milk, celery, fish, crustaceans, mollusc, sulfite

175,-

Well cured ham - Trondfjellskinke

Served with salad, caramelized nuts, local goat cheese from Skarbø farm and an herb emulsion

A: nuts, milk, mustard

175,-

Honey glazed beets

With pickled red onion, herb oil and roasted pumpkin seeds.

A: sulfate

155,-

Main courses

Quiche

With basil, carrot and sun-dried tomatoes. Along with an arugula salad and our homemade onion marmalade

A: gluten, milk, sulfate, nuts (Cashew)

295,-

Marbled tenderloin

Served with truffle potato gratin, broccolini, forest mushrooms and a rich rosemary-Demi glacé

A: milk, sulfate, celery

445,-

Halibut

Served with lemon induced Beurre Blanc, sweet potato puree, trout roe, fennel leaves and butter-glazed mini carrots

A: milk, sulfite, fish

415,-

Desserts

Chocolate mousse

A rich and creamy chocolate mousse on a base of cake crumbs. Served with marinated Norwegian forest berries

A: gluten, soya

145,-

Local brown-cheese cake

A velvety cake of local brown cheese from Storefjord, served with lingonberry compote and edible flowers

A: sulfite, egg, milk, gluten

145,-

Crème brûlée

A taste of silky vanilla cream with a crispy caramelized top, accompanied with locally picked blackberries

A: egg, milk

145,-

Sorbet

A trio of sorbet scoops with edible flowers and cocktail fruits

145,-

Customize wine package

Our sommelier puts together a wine package based on the dishes you choose. 450,- (3 glasses)

