

Forretter

Sjømatsuppe med brød & aioli

En kremet sjømatsuppe med ørret, reker, ingefær, hvitvin og aromatiske urter.

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

175,-

Vellagret Trondfjellsskinke & ost plate

Serveres med vårt hjemmelaget eple og pæremarmelade med frukt fra vår egne hage, salat, karamelliserte nøtter, lokal geitost fra Skarbø gård og en urteemulsjon.

A: nøtter, melk, sennep

175,-

Høstsalat

Serveres med geitostkrem, fiken, syltet rødløk, syltet gresskar, rostet valnøtter og lokal honning.

A: sulfitt, melkeprotein, sennep, nøtter

175,-

Hovedretter

Ytterfilé av lam

Servert på en bedd av artisjokk og rødbeter, sammen med en portvins demi-glace, gratinert potetmos med bacon og en chimichurri.

A: melk, selleri, sulfitt

415,-

Kveite

Serveres med Beurre Blanc, gresskarpuré, ørrerogn, ovnsbakt persillerot, honning glaserte gulrøtter og ristete og knuste pistasjnøtter.

A: melk, sulfitt, fisk, nøtter

415,-

Ravioli

Hjemmelaget ravioli fylt med geitost fra Skarbø gård, sammen med grillet rosèkål, brunet smør, urter, ristede pinjekjerner.

A: melk, selleri, sulfitt, gluten, nøtter, egg

395,-

Desserter

Pekannøttpai

Servert med en hjemmelaget kokos dulce de leche is, karamell saus og appelsin.

A: egg, melk, nøtter (Pekannøtt)

145,-

Timianposjert pære

Pære plukket rett fra vår hage. Servert med hjemmelaget gresskaris, sjokoladecrumble og honning gelè.

A: sulfitter, egg, melk, gluten, nøtter

145,-

Crème brûlée

En smak av silkemyk vaniljekrem med en sprø karamellisert topp, akkompagnert med en mango, ananas og chili salsa.

A: egg, melk

145,-

Sjokolade tart

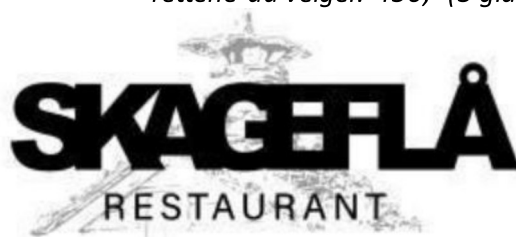
En nydelig varm sjokoladeterter med mørk sjokolade. Serveres med vaniljeis og marinerte norske skogsbær.

A: egg, melk

145,-

Vi skreddersy vinpakken din

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



Starters

Seafood soup

A creamy seafood soup with trout, prawns, ginger, white wine and aromatic herbs. Served with bread and aioli

A: milk, celery, fish, shellfish, sulfite, gluten

175,-

Well-aged Trondfjell ham & cheese board

Served with homemade apple and pear marmalade with fruit from our own garden, salad, caramelized nuts, local goat cheese and a herb emulsion.

A: nuts, milk, mustard

175,-

Autumn salad

Served with goat cheese cream, figs, pickled red onion, pickled pumpkin, walnuts and local honey.

A: sulfite, milk protein, mustard, nuts

175,-

Main courses

Lamb sirloin

Served on a bed of artichoke and beetroot, along with a port wine demi-glace, mashed potatoes au gratin with bacon and chimichurri.

A: milk, Celery, sulfite

415,-

Halibut

Served with Beurre Blanc, pumpkin puree, trout roe, oven-baked parsley root, honey-glazed carrots and toasted crushed pistachios.

A: milk, sulfite, fish, nuts

415,-

Ravioli

Homemade ravioli filled with local goat cheese, together with grilled rosé cabbage, browned butter, herbs, toasted pine nuts.

A: milk, celery, sulfite, gluten, nuts, eggs

395,-

Desserts

Pecan pie

Served with homemade coconut dulce de leche ice-cream, caramel sauce and orange.

A: eggs, milk, nuts (Pecan nuts)

145,-

Thyme Poached Pear

Pear picked straight from our garden. Served with homemade pumpkin ice cream, chocolate crumble and honey gelè.

A: sulfite, egg, milk, gluten, nuts

145,-

Crème brulee

A taste of silky vanilla cream with a crispy caramelized top, accompanied by a mango, pineapple and chili salsa.

A: egg, milk

145,-

warm chocolate tart

A delicious warm chocolate tart with dark chocolate. Served with vanilla ice cream and marinated Norwegian forest berries.

A: eggs

145,-

We tailor your wine package

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

