

REVY MENY

FORRETT

"ERTESUPPE"

Kremet spinatsuppe med ferske erter, pancetta, gressløk og sprø erter

Melk, Selleri

149,-

HUSETS VARMRØKTE ØRRET

Med fennikelsalat, sennep-vinaigrette, dill og solsikkekjerner

Fisk, Egg, Sulfitt, Hvete

149,-

VITELLO CON CHEDDAR

"Kalvekjøtt med cheddar"

Med kapers, pepperknoll, persille, cheddar-dressing, ferske reddiker og jordskokkchips

Melk, Egg, Sulfitt

144,-

HOVEDRETT

INDREFILET AV STORFE

Med eplevinaigrette marinert spinat, bakt brokkoli, ferske blomkålskiver, pommes anna, grønn peppersaus og sellerirotchips

Selleri, Melk, Sulfitt

304,-

Kan gjøres til vegetarrett

TAGLIATELLE MED RAMSLØK

Hjemmelaget pasta med selvplukket ramsløk

Serveres med Blåskjell i en lett hvitvinsaus og små terninger av rotgrønnsaker

Melk, Skalldyr, Hvete, Egg, Sulfitt, Selleri

264,-

BAKT MAKRELL

Med småpotet fra Reddal, Hvasser-asparges, mini-fargerike gulrøtter, koriander-isbergsalat og hollandaisesaus

Fisk, Melk, Egg

294,-

DESSERT

SESONGENS JORDBÆR

Med hjertevaffel, hylleblomstsyrop, pikekyss, melkeis på glade kuer fra Øvre Kjekshus Gård.

Melk, Hvete, Egg

149,-

BRINGEBÆRMOUSSE

Med ferske bringebær, ferskensorbêt, spiselige vårblomster og karamelliserte havregryn

Melk, Egg, Hvete

149,-

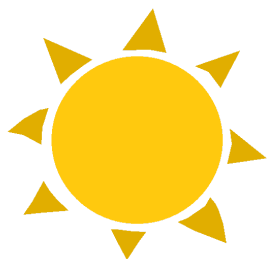
FIRE FORSKJELLIGE OSTER

Brilliant Brie, Rød Ku og Cheddar fra Thorbjørnrud ysteri. Edel blå fra Gangstad Ysteri

Med Nøttebrød og Plommepurè

Melk, Nøtter, Hvete

164,-



3-Retter
495,-
(+20kr tillegg
for oster)