



Forrett

Rødbetsrisotto med geitost, solsikkekjerner og parmesan (m)

165,-

Gravet kveite, eggekrem, rødløk, rømme og surdeigskrutonger (m,hvg,f)

165,-

Dampede blåskjell i hvitt vin, fløte, persille, hvitløk og n`duja salami (mo,m)

Halv 155,- / Hel 245,-

Hovedrett

Bouillabaisse, kremet fiskegryte med hvit fisk, reker,blåskjell, julienne grønnsaker, potet, dill og safran(m,f,sh,s)

275,-

Bresert oksekjake, grønnpoppersaus, pastinakk, smørstekt sopp og hasselbackspotet (m,s)

325,-

Dessert

Låvens bondepiker, eplekompott havre crumble og pisket krem (m,hvg,n)

105,-

Til barna

Kjøttboller i brunsaus, potetpuré og tyttebær (m)

150,-



Starter

Beetroot risotto with goat cheese and sunflower seeds (m)

165,-

Salt cured halibut, egg cream, onion,sour cream and croutons (m,hvg,f)

165,-

Steamed mussels, white wine, garlic, cream n`duja salami and parsley (mo,m)

Half 155,- Full 245,-

Main

Bouillabaisse fish soup with shrimps, julienne greens, potato, dill and saffron (m,f,sh,s)

275,-

Braised beef cheeks, green pepper sauce, parsnip, mushroom and hasselback potato (m,s)

325,-

Dessert

Apple crumble (m,hvg,n)

105,-

Kids

Meatballs and gravy, potato puré and lingon berries (m)

150,-

