

## FORRETT

---

- Spekeplanke med Suldalsskinke, Ask fennikel & grønnpeppersalami, västerbottensost, Strøm-Larsens pepperpaté, aqvavitgelé, hjemmelaget marmelade & knekkebrød  
Inneholder selleri, sennep, melk, gluten, rug, havre
- Fiskeplanke med røkt ål, røktlaks, sennepssaus, Christiansø-pigens sherrysild, safranmajones, syltet løk & hjemmelaget knekkebrød  
Inneholder melk, gluten hvete

## HOVEDRETT

---

- Confitert andelår fra Stange Gård med rødkål, rosenkål, ovnsbakte poteter & kryddersjy  
Inneholder selleri, melk
- Pannestekt torsk med vinterens rotgrønnsaker, grønnkål, potetpuré & fiskebasert rødvinnsaus  
Inneholder fisk, skalldyr, melk, selleri

## DESSERT

---

- Pepperkake & tyttebærs cheesecake  
Inneholder mandel, melk, egg, gluten, hvete
- Mørk & hvitsjokoladepudding med marinerte bjørnebær  
Inneholder mandel, hasselnøtt, melk, gluten

Pris per person 2-retter 399,- 3-retter 499,-

## FORSLAG TIL DRIKKE

---

- Før maten

Gancia Prosecco	Fl. 445,-	gl. 98,-
Rosmarins Gin & Tonic		110,-
Brockmans Gin, rosmarin, sitron, Fentimans Tonic Water		
Blåbærs Gin & Tonic		110,-
Brockmans Gin, blåbær, Fentimans Tonic Water		

- Vinmeny til maten

**Forett**

**Spekeplanke:** Atorrante Malbec de Mendoza

**Fiskeplanke:** Josef Dockner Antonius Riesling

**Hovedrett**

**Confitert andelår:** La Familia Barbera

**Pannestekt torsk:** La Familia Barbera

**Dessert**

**Pepperkake & tyttebærs cheesecake:** Egge Gård Iseple

**Mørk & hvitsjokoladepudding:** Fonseca Bin 27 portvin

2-retter 199,-

3-retter 299,-

- Ølmeny til maten

**Forett**

- **Spekeplanke:** Haandbryggeriet Fyr & Flamme IPA

- **Fiskeplanke:** Haandbryggeriet Haandverkspils

**Hovedrett**

- **Confitert andelår:** Frydenlund Juleøl

- **Pannestekt torsk:** Haandbryggeriet Belgisk Wit

**Dessert**

- **Pepperkake & tyttebærs cheesecake:** Timmermans Framboise Lambicus

- **Mørk & hvitsjokoladepudding:** Oslo Brewing CO Dream Porter

2-retter 199,-

3-retter 299,-