



FORRETTER  
STARTERS

*Hvalcarpaccio med parmesan*  
*Whale carpaccio with parmesan*

155,-

*7f*

*Potet og purreløk Suppe*  
*Potato and leek soup served with homemade bread and butter*

155,-

*7be*

*Appelsinmarinerte kamskjell*  
*Orange marinated scallops*

155,-

*2 3 7 9 10*



*FISK*  
*FISH*

*Ovnsstekt kveite med jordskokkpuré, smørdampede grønnsaker og champagnesaus*

*Roasted halibut with Jerusalem artichoke purée, vegetables and a champagne sauce*

*365,-*

*4 7a b e*

*Tørrfisk med smørdampede grønnsaker, ovnsbakte poteter, bacon og husfruens hjemmelagde sennep*

*Stockfish with roasted potatoes, vegetables, bacon and homemade mustard*

*365,-*

*3 4 7a 10 15*

*Kremet fisk- og skalldyrgryte med hjemmebakt brød*

*Creamy seafood chowder served with homemade bread*

*365,-*

*2 4 7 13 15*



KJØTT  
MEAT

*Indrefilet av okse med asparges, bacon og fløtepoteter*  
*Filet of beef with asparagus, bacon and creamy potatoes*

365,-

76e 15

*Lammecarré med sauterte poteter i løk og paprika, servert med urtesaus*  
*Lamb carré with potatoes sautéed with onion and bell pepper, served with a herb sauce*

365,-

3 7 15

*Reinsdyrskank med pastinakpuré, smørdampede grønnsaker og rødvinnsaus*

*Reindeer leg served with vegetables, parsnip purée and a Red wine sauce*

365,-

7 9 15

*Vegetarisk/ vegansk alternativ tilgjengelig. Spør servitøren*  
*Vegetarian/ Vegan option available. Ask your waiter*

295,-



*MORS GAMMEL KOKEBOK*  
*MOMS OLD COOKBOOK*



*Boknafisk med sesongens smørdampede grønnsaker,  
salt spekk og husfruens hjemmelagede sennep*  
*Boknafish with butter steamed vegetables, boiled  
potatoes, salted lard and homemade mustard*

395,-

3 4 7C 10

*Stekte torsketunger med raspet gulrot, kokte poteter, brunet  
smør og remulade*

*Roasted tongue of cod with grated carrot, boiled potatoes,  
browned butter and remoulade*

365,-

1a 7cd

*Lun rabarbrakompott med rømme*

*Warm rhubarb compote with souercream*

155,-

1a 7d



## DESSERT

*Sjokoladefondant med iskem*  
*Chocolate fondant with ice cream*

150,-

1a, 3, 7be

*Salt karamell med hvit sjokoladeganache og bringebær*  
*Salt caramel and white chocolate ganache with raspberries*

150,-

1a, 7de

*Lun eggepudding*  
*Crème Brûlée*

150,-

3, 7b

## **Allergener**

1. *Gluten (a.hvete, b.rug, c.bygg, d.havre, e.spelt)*
2. *Skalldyr*
3. *Egg*
4. *Fisk*
5. *Peanøtter*
6. *Soya*
7. *Laktose (7a. smør 7b. Fløte, 7c. Klaret smør 7d. Sour cream, 7e. melk, 7f.ost)*
8. *Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt)*
9. *Selleri*
10. *Sennep*
11. *Sesam*
12. *Sulfitt / Sulphur dioxide*
13. *Skjell og bløtdyr (f.eks. kamskjell, snegler, muslinger og blekksprut)*
14. *Lupin*
15. *Hvitløk*

## **Allergies**

1. *Gluten (a.wheat, b.rye, c.barley, d.oats, e.hulled wheat)*
2. *Crustaceans*
3. *Eggs*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *Soybeans*
7. *Lactose (7b. Cream, 7c. Clarified butter, 7d. Sour cream, 7e. milk, 7f.cheese)*
8. *Nuts*
9. *Celery*
10. *Mustard*
11. *Sesame seeds*
12. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Molluscs*
14. *Lupin*
15. *Garlic*