

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte

Gyldig til 15. nov
Valid until 15. nov



Forretter / Starters

Hvalcarpaccio med salat, parmesan og tyttebærbalsamico

Whale carpaccio with salad, parmesan and lingonberry balsamico

7, 16

220,-

Laksetartar på toast med mango & avocadosalsa og sitron-dill aioli

Salmon tartar on toast with mango & avocado salsa and lemon-dill aioli

1, 3, 4, 16, 18

225,-

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte



Hovedrett / Main course Fisk / Fish



Boknafisk med smørdampede grønnsaker, kokt potet, salt spekk og husfruens hjemmelagede sennep

Boknafish of cod with butter steamed vegetables, boiled potatoes, salted lard and homemade mustard

3, 4, 7, 10, 18

455,-

Ovnsstekt kveite med jordskokk- og potetpuré, smørdampede grønnsaker og champagnesaus

Oven baked halibut with Jerusalem artichoke- and potatoe purée, butter steamed vegetables and champagne sauce

4, 7, 9, 12, 15, 16, 18

450,-

Kjøtt / Meat

Andebryst med ovnsstekte poteter og asparges, servert med husets appelsin- og rødvinssaus

Breast of duck with roasted potatoes, asparagus, served with homemade orange- and red wine sauce

7, 9, 12, 15, 16, 18

455,-

Lammeskank med bygg- og sopprisotto, ovnsstekte poteter og rødvinssaus med rosmarin

Lamb shank with barley- and mushroom risotto, roasted potatoes and rosemary red wine sauce

1c, 7bf, 9, 12, 15, 18

450,-

Vegetarian/ Vegan option available. Ask your waiter

365,-

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte



Dessert

Salt karamell med hvit sjokoladeganache, bringebærsaus og pisket rømme
Salted caramel with white chocolate ganache, raspberry sauce and
whipped sour cream

1, 7, 8

225,-

Kjøkkenets hjemmelagde smuldrepai av bær, med rømme
The kitchen's homemade berry crumble with sour cream

1, 3, 7

215,-

ALLERGENS:

1. GLUTEN (1A WHEAT 1B RYE 1C BARLEY 1D OATS 1E HULLED WHEAT)
2. CRUSTACEANS
3. EGG
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOYBEANS
7. LACTOSE (7A BUTTER 7B CREAM 7C CLARIFIED BUTTER 7D SOUR CREAM 7E MILK 7F CHEESE)
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME SEEDS
12. SULPHUR
13. MOLLUSCS
14. LUPIN
15. GARLIC
16. CITRUS
17. STRAWBERRY
18. ONION

ALLERGENER:

1. GLUTEN (1A HVETE 1B RYE 1C BYGG 1D HAVRE 1E AVSKALLET HVETE)
2. KREPSDYR
3. EGG
4. FISK
5. PEANØTTER
6. SOYABØNNER
7. LAKTOSE (7A SMØR 7B KREM 7C KLARET SMØR 7D RØMME 7E MELK 7F OST)
8. NØTTER
9. SELLERI
10. SENNEP
11. SESAMFRØ
12. SVOVEL
13. BLØTDYR
14. LUPIN
15. HVITLØK
16. SITRUS
17. JORDBÆR
18. LØK