

# Restaurant Kjøkkenet

---

## Husfruens utvalgte



### 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 rosmary 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