

starter

Røkt carpaccio av viltkjøtt med ruccola, sikori, søt epleeddik og revet Holtefjell ost

Smoked venison Carpaccio with rocket, chicory, sweet apple vinegar and shaved Norwegian Holtefjell cheese

145 NOK

3-retter
429 NOK

main course

Sprøstekte andelår med sellerirot- og potetmos, brassert savoykål og krydret plommesaus

Crispy pan-fried duck legs with celeriac and potato smash, braised Savoy cabbage and spiced plum sauce

260 NOK

dessert

Sjokolademousse med rødvin- og rosmarinkokte pærer, sure kirsebær og vaniljekrem

Chocolate mousse with red wine and rosemary pears, sour cherries and vanilla cream

70 NOK

