

Vintermeny 2018/2019

Meny 1

Sults kaldrøkte ørret med sesammajones, fennikel og gresskarsalat dressert i eplevinaigrette

Smoked trout with sesame mayonese, fennel and pumkin served with apple vinaigrette

(fisk/fish, egg/egg, sesam/sesame)

- Roblin sancerre origine blanc – frankrike – kr. 725,-
- Condes de albarei albariño spania – kr 545,-

Langtidsstekt svinerullade fylt med eple, sennep og honning servert med fermentert kinakål,

Bordelaisesaus og konfitert potet

Long-term braised pork belly with apple, mustard and honey served with fermented chinese cabbage, bordelaisesauce and confited potatoe

(sennep/mustard, fisk/fish, selleri/celery)

- Marqués de vitoria crianza 2014 – spania kr 590.00
- Allesverloren tinta barocca - sør afrika – kr 575,-

Brunostmousse med rotfruktchips og fruktkompott

Brown cheese mousse with vegetable chips and fruit compote

(egg/egg, melk/milk)

- Nederburg noble late harvest, sør-afrika 100,- per glass

565,-

Meny 2

Egengravet hjort servert med salat på syltet rødløk og kantarell, akevittmarinert

Tindveds bær, prim og hjemmebakket flatbrød

Cured deer served with salad on pickled red onion and chanterrel, aquavite marinated sea buckthorn served with «prim» and homemade flatbread

(sennep/mustard, melk/milk, hvete/wheat, rug/rye)

- Kein name reinhessen trocken riesling, tyskland kr 525,-
 - Philipp kuhn riesling tradition trocken kr 615,-

Ishavsrøye med skaldyrbuljong smaksatt med safran, dillbakt gulrot og

Knust folvapotet tilsmakt rørosrømme

Artic char with shellfishbouillon flavored saffran, dill baked carrot and mashed potato with sour crème from røros
(fisk/fish, skaldyr/shellfish, melk/milk)

- Anima de raimat blanco 575,-
- Allesverloren chenin blanc 590,-

Dessertdrøm

Sjokoladeganache med lys sjokolademousse og melonsalsa

Chocolate ganache with light chocolate mousse and melonsalsa

(egg/egg, melk/milk)

- Recioto delle valpolicella 115,- per glass

595,-

Meny 3

Creme ninon med husets røkte torsk og sitrusmarinert julienne

Creme ninon with smoked cod and citrus marinated julienne

(fisk/fish, selleri/celery, melk/milk)

- Charles smith eve chardonnay 630,-
- Condes de albarei albarino, spania 535,-

Andeconfit med potet- og pastinakkpuré, urtesalat og ragout på puylinser

Confit of duck with potato and parsnip purée, herb salad and rogout of puy lenses

(melk/milk, selleri/celery)

- Robert mondavi private selection pinot noir 615,-
- Santedame chianti classico 2014 – italia 775,-

Fløtepudding på nyr med multer og krokant

Pudding of cream made of nyr served with cloudberry and caramelized sugar

(melk/milk, hasselnøtter/hazelnuts)

- Nedeberg noble late harvest 100,- per glass

675,-

Meny 4

Rå kamskjellmousse på nyr med betesalat, sotet purreløk og gressløkolje

Raw mousse of scallops made of nyr served with leek and chives oil

(bløtdyr/molluscs, melk/milk)

- Canti gavi 565,-
- Philipp kuhn riesling tradition trocken 615,-

Hjortemedaljong med honning glaserte rotfrukter, gresskarpuré tilsmakt stjerneanis og sjokoladesaus

Medallion of deer with honey glazed root vegetables, pumpkinpurée flavored with star anise and chocolate sauce

(selleri/celery, melk/milk)

- Cecilia beretta picaiè 710,-
- Allesverloren cabernet sauvignon 595,-

Krydderkokt eplekompott med salt karamell, rørosrømme tilsmakt vanilje og havre crumble

Apple compote with salty caramell, sour cream from røros flavored with vanilla and oats crumble

(melk/milk, havre/oats)

- Brown brothers orange muscat & flora, australia 90,- per glass

695,-