



CHEFS MENU

Lettørkt hval fra Norskehavet

Lettørkt hval serveret med rømme, rød løk, rucola og tyttebær.

Smoked whale from the Norwegian Sea, served with sour cream, red onion, rucola and lingonberries.

Alternativ 1: Langgrillet svineknoke

(grillet i minst 5 timer) med husets potetmos, rustikke grønnsaker og husets sennepssaus.

Grilled pork knuckle (at least 5 hours on the grill), with house mashed potato, rustic vegetables and mustard sauce.

Alternativ 2: Langstekt nakke av gris

med rødvinssaus, småpoteter og sesongens grønnsaker.

Neck of pork with baby potatoes, seasons vegetables and red wine sauce

Dagens dessert

Desert of the day

3 retter / 3 courses alt 1: kr. 426 / alt 2: 393

Anbefalt øl- / vinpakke kr. 335

DEN GLADE PATTEGRIS

Samle sammen minimum 10 personer, si ifra til oss 5 dager i forkant og vi vil servere dere en fantastisk 3-retters med en hel pattegris som hovedrett.

Get 10 persons together, give us a 5 day notice and we will serve you a fabulous 3 course dinner with a whole suckling pig as main course.

Pr. person kr. 639

Anbefalt øl- / vinpakke kr. 335





ALLERGENER

ALLERGY INFORMATION

Det kan finnes spor av allergener i alle våre retter. Hvis du har en allergi vennligst snakk med en av våre servitører før du bestiller.

Due to the presence of the allergens in our kitchen, there is a possibility that there will be trace amounts in any of our dishes. If you have an allergy please speak to a waiter before ordering.

DAGENS SUPPE	Vennligst spør servitør
CAESAR SALAT	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), melk, egg, fisk, nøtter (valnøtter, mandler, hasselnøtter, pistasjnøtter) sennep, sesamfrø, soya
CHEVRE SALAT	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), melk, nøtter (valnøtter, mandler, hasselnøtter, pistasjnøtter), sennep, sesamfrø, soya, sulfitt
SMØRBRØD MED REKER	Gluten, skaldyr, (hvete, havre, rug, bygg), egg, sennep, fisk, nøtter (valnøtter, mandler, hasselnøtter, pistasjnøtter), sesamfrø, soya, sulfitt
SANDWICH MED RØKELAKS	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), egg, sennep, fisk, nøtter (valnøtter, mandler, hasselnøtter, pistasjnøtter), sesamfrø, soya, sulfitt
PULLED PORK BURGER	Gluten (hvete, rug, fullkornshvete), egg, selleri, sennep, sesamfrø
FISH & CHIPS	Gluten (hvete), egg, fisk, sennep, sulfitt
NAKKE AV GRIS	Gluten (hvete), egg, melk, selleri, sennep
Egg B&P	Egg, laktose
SMAK AV NORGE	Gluten (hvete, havre, rug, bygg), egg, sennep, fisk, sulfitt, laktose
SKAKKELAKS	Gluten (hvete, rug) melk
GRILLET ASPARAGES	Melk, sulfitt
LANGGRILLET SVINEKNOKE	Laktose, sennep, gluten, egg
BBQ SPARERIBS	Sennep, egg, selleri
LETRØKT HVAL	Gluten (hvete, havre, bygg) , laktose
BEER BRULEE	Gluten (hvete), melk, egg
EINERRØKT LAKS MED DILLPOTETER	Laktose, sennep, egg, sulfitt
SJOKOLADEMOUSSE	Spor av nøtter, laktose
DAGENS SPESIAL	Vennligst spør servitør
LAPSKAUS	Selleri, sennep
LAKS M/ SITRUSSAUS	Gluten (durumhvete), melk, fisk, selleri
SITRONFROMASJ	Melk
CHEESECAKE	Gluten (hvete), laktose, egg, soya
JORDBÆRSUPPE	Bær
NØTTER	Peanøtter, nøtter (hasselnøtter, macadamianøtter, cashernøtter, mandler, valnøtter, pekannøtter)
KAFFE – CAPPUCCINO, LATTE	Melk
IRISH COFFEE	Melk
ØL - alle våre øltyper, inkludert alkoholfri, inneholder gluten fra hvete, unntatt listen til høyre.	Hvete (all beers unless stated below) Rug (Finnskognatt, Messy Rye, Konrad Stout) Korn (Coronas) Havre (Havreporter) Glutenfri (Ringnes LITE, Reparasjonsbayer, St. Hallvard Homansbyen Pils)
VIN	Sulfitt – Alle våre viner inneholder sulfitt