

**Forretter / Starters**

**Pannestekte kamskjell** **195,-**  
servert med fiskeveloute tilsmakt med kjørvel og sennep  
gulrot- og purreløkragu

***Pan fried Scallops***  
*served with fish veloute flavored with chervil and mustard  
carrot and leek ragout*

**Dampet hellefisk medaljong** **185,-**  
anrettet på bruschetta med grillet pimientos, potet hvitløksskrem, stekesjy

***Steamed halibut medallion***  
*served on bruschetta with grilled pimientos, potato garlic cream and gravy*

**Kyllingballotine** **155,-**  
med 24 måneder lagret parmaskinke, granny smith pure

***Chicken ballontine***  
*24 months stored Parma ham, Granny Smith puree*

**Pastrami av kalv** **160,-**  
bakte rødbeter, urtekrem

***Pastrami of veal***  
*Baked beets, herbal cream*

**Hovedretter / Main courses**

**Pannestekt kveite fra lokalt farvann** 360,-  
risotto tilsmakt med trøffelolje, dampet spisskål, sauce vierge

***Pan fried halibut***  
*risotto flavored with truffle oil, steamed cabbage, sauce vierge*

**Dampet steinbitfilet** 295,-  
anrettet i oksehalebuljong sammen med grønnsaksvårruller

***Steamed sea wolf fillet***  
*served in oxtail broth with vegetable spring rolls*

**Grillet ytrefilet av okse** 385,-  
paresankroetter, bakt hvitløk, portvins sjy

***Grilled beef sirloin***  
*parmesan croquettes baked garlic, Port wine broth*

**Kalvemørbrad** 360,-  
Søtpotetpuré tilsmakt med vanilje og muskat, stekesjy

***Rump steak of veal***  
*sweet potato puree flavored with vanilla and nutmeg, gravy*

**Sennepsgratinert lammefilet** 345,-  
Ravioli fylt med mozzarella og urter, kremet lammesjy

***Mustard Baked fillet of lamb***  
*ravioli stuffed with mozzarella and herbs, creamy lamb gravy*

**Reinsdyrfilet** 405,-  
honningbakte rotfrukter, klassisk kremet viltsaus

**Fillet of reindeer**  
*honey baked root vegetables, creamy sauce*

**Desserer / Desserts**

**Crème brûlée** 150,-  
vaniljeis frukt og bær

**Crème Brûlée**  
*vanilla ice cream, fruit and berries*

**Jordbær sjokoladeganach** 135,-  
jordbærsorbe, appelsinkrem

**Strawberry chocolate ganache**  
*strawberry sorbet, orange cream*

**Karamell chiboust** 145,-  
karamellisert pære, kakaosorbe

**Caramel Chiboust**  
*caramelized pear, cocoa sorbet*

**3 Kuler is og sorbe med frukt** 125,-

**3 Balls of ice and sorbet with fruit**

**Lokale oster fra Tingvoll ost med tilbehør** 205,-

**Cheeses from the local producer Tingvoll Ost**

**Fra vår barmeny**

**Entrecote med ramsløksmør** 245,-

Entrecote with Bears garlic butter

**Pizza med gorgonzola,** 215,-

Pizza with gorgonzola, parma ham and pear

**Pai med ost og skinke** 165,-

Cheese and ham pie

**Hamburger med pommes frites** 195,-

*Hamburger with french fries*

**Club sandwich** 195,-