

VINBAR MENY (1.ETASJE)

LUNSJ

TIRSDAG - FREDAG 11 - 14

LØRDAG 12 - 15



DANSKE SMØRREBRØD

Røkt ål, bløtkokt egg
Smoked eel, soft boiled egg
(H, R, BY, E, F, M) - kan lages glutenfri
230

Klassisk karrisild med eple og egg
Classic curried herring with apples and egg
(H, M, BY, E, R, F)
195

Panert smørflyndre, håndpillede reker, remulade
Crispy fried fish, hand peeled shrimps, remulade
(H, R, BY, M, F, SK)
225

Blandet hønsesalat, bacon, eple, sopp
Mixed chicken salad, bacon, apple, mushroom
(H, R, BY, M, E) - kan lages glutenfri
210

Roastbeef, remulade, syltet agurk, sprøstekt løk, pepperrot
Roastbeef, remulade, pickled cucumber, crispy onion, horseradish
(H, R, M, BY)
216

Fleskestek, råmarinert rødkål, appelsin
Pork roast, raw marinated red cabbage, orange
(H, R, BY, M) - kan lages glutenfri
190

Lun leverpostei, bacon, sopp, rødbeter
Pâté of liver, bacon, mushrooms, beetroot
(H, R, BY, M, E)
190

Tartar av okse, fritert egg, pepperrot
Tartar of ox, fried egg, horseradish
(H, R, BY, M, E)
220

Rullepølse med sju og julesennep
Rolled sausage with aspic and christmas mustard
(H, R, BY, SE, SU)
221

Stekt sild med grov sennep, eggekrem, løk og fritert kapers
*Fried and pickled herring with coarse ground mustard, egg custard,
onions and deep fried capers*
(H, R, BY, M, E, SU, F)
230

Dansk plukksylte med rødbeter
Classic Danish pressed pork with beets
(H, R, BY, SU)
210

MIDDAG

TIRSDAG - LØRDAG 16 - 21



SNACKS

Østers

velg mellom naturell med sitron
eller med dillsyltet agurk

Oysters

naturell or with dill- pickled cucumber

(B) 46 / stk

Mammutoliven

Mammut olives

75

Baconmandler

Bacon almonds

(MA)

68

Brødservering fra Ille brød

Bread serving from Ille brød

(H, M)

68

Minipølser

Mini sausages

120

Klippfisk- kroketter, tartarsaus

Salt cod croquettes, tartar sauce

(M, H, E, F)

168

SMÅRETTER / SMALLER COURSES

Saltbakt rødbet
med Pata Negra, hasselnøtter og røkt snøfrisk
Salt-baked beetroot with Pata Negra and smoked creamy goat cheese
(M, HN, E)
295

Løksuppe med hjemmelaget krutonger og gratinert ost
Onion soup with homemade croutons and gratin
(M, H, SU)
178

Kremet sopptost med eggeplomme
Creamy mushroom toast with egg yolk
(H, E, SU, M)
284

Gratinerte snegler
brioche, ramsløkssmør
Gratinated snails, brioche, wild garlic butter
(B, M, H)
158

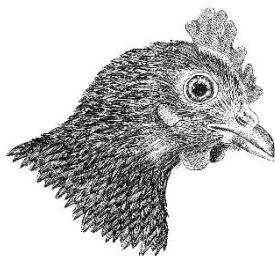
Grillet blomkål
ramsløkshummus og salat
Grilled cauliflower, wild garlic hummus and salad
(SU, SE, N, H)
185

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Kalveschnitzel
Veal schnitzel
398

Dagens fisk
Fish of the day
398

Côte de Boeuf. (min 2 personer)
hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bearnaisesaus
home made pommes frites, vegetables, bearnaise sauce
(M, E, SU)
1400 per kg



DESSERT / SWEETS

Crème Brûlée med multer kokt i appelsin
Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges
(M, E) 189

Tiramisu
(H, M, E) 178

Riskrem
(M) 198

Baskisk ostekake med rabarbrakompott
Basque cheesecake with rhubarb compote
(E, H, M) 210

Stilton med pepperkaker
Stilton cheese with gingerbread
(E, H, M) 285

Franske oster
med søtt og sprøtt
French cheese with sweet and crunchy
(M, H, HA, SE, R) 255

Petit four
102 / 3 stk

ALLERGENER / ALLERGENS

M - Melk/Milk, H - Hvete/Wheat, HN - Hasselnøtter/Hazelnuts, R - Rug/Rye
MA - Mandler/Almonds, BY - H -Bygg/Barley, VN - Valnøtter/Walnuts, E- Egg
HA - Havre/Oats, SP - Spelt/Spelt, C - Selleri/Celery, Skalldyr/Shellfish
S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs
SU- Sulfitter/Sulphites, SO- Soyabønner/Soybeans, LU- Lupin/Lupin, P- Peanøtter/Peanuts

A la Carte Meny (2. etasje)

5 -RETTERS MENY / 5 -COURSE SET MENU

1075

Østers og blåskjellerte

serveres med med sikrogn fra Femunden

Oyster-and musseltart with vendance roe from Femunden

(M, F, E, H, B)

Kamskjell XXL

fra Frøya med purrekum og kataifi

Scallop XXL from Frøya, served with leek's foam and kataifi

(B, M, H)

Torsk med rødbet

serveres med trøffel-hollandaise

Cod with beets and truffle hollandaise

(F, SU, M, E)

Konfitert ribbe

servert med julesaus V5

Pork rib confit with Christmas sauce V5

(M, H, SU)

Rispletter med juleølis

og knust pepperkake

Rice pancakes with Christmas stout ice cream and ginger bread cookie crumbles

(H, E, M)

FORRETTER / APPETIZER

Østers

velg mellom naturell eller med dillsyltet agurk
Oysters - naturel or with dill- pickled cucumber

(B) 46 / stk

Gratinerte snegler

brioche og ramsløkssmør
Gratinated snails, brioche and ramson butter

(B, M, H, E)

168

Pelle Janson

oksecarpaccio, løyrom, løk, eggeplomme
Carpaccio of ox, vendance roe, onion, egg yolk

(E, H, F, SU)

320

Kremet sopptost med eggeplomme

serveres med hjemmelaget brioche
Creamy mushroom toast with egg yolk

(H, M, E, SU)

284

Potetgnocchi med hummer og svart trøffel

Gnocchi with lobster and black truffel

(SK, E, M, H)

398

Gravet villaks med blinis

og dillmajones
Cured wild salmon served with blinis and dill mayonnaise

(E, SU, H, M, S)

348

HOVEDRETTER / MAIN COURSE

Dåhjort

serveres med viltsaus- tilsmakt med bringebær og kremet skogsopp

Fallow deer with game sauce on raspberry and mushrooms á la creme

468

Dagens fisk

Fish of the day

398

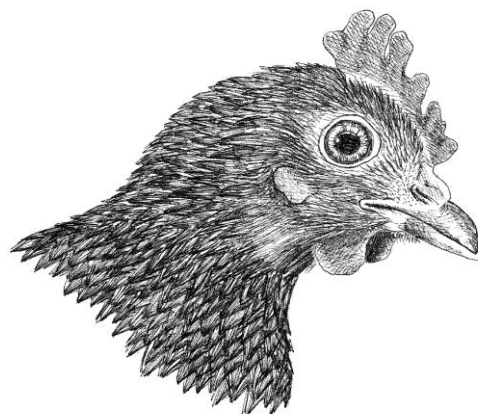
Côte de Boeuf. (min 2 personer)

hjemmelaget pommes frites, grønnsaker, bernaisesaus

home made pommes frites, vegetables, bernaise sauce

(M, E)

1400 per kg



OST OG DESSERT/ CHEESE AND SWEETS

Baskisk ostekake med rabarbrakompott

Basque cheesecake with rhubarb compote

210 (E, H, M)

Stiltonost med pepperkaker

Stilton cheese with gingerbread

285 (M, E, H)

Sjokoladefondant med is

Chocolate fondant with ice cream

210 (M, E, H)

Crème Brûlée, multer kokt i appelsin

Crème Brûlée, cloudberries cooked in oranges

189 (M, E)

Franske oster

med søtt og sprøtt

French cheese with sweet and crunchy

255 (M, H, HA, SE, R)

Mont D'Or

340 (M, H)

Servert med trøffel /added truffel

Dagens pris / price of the day

Petit four

3 stk / 120

ALLERGENER / ALLERGENS

M - Melk / Milk, H - Hvete / Wheat, HN - Hasselnøtter / Hazelnuts, R - Rug / Rye, LU - Lupin/Lupin

MA - Mandler / Almonds, BY - H -Bygg / Barley, VN - Valnøtter / Walnuts, SU - Sulfitter/Sulphites, E- Egg

HA - Havre / Oats, SP - Spelt / Spelt, C - Selleri / Celery, Skalldyr / Shellfish, P - Peanøtter/Peanuts

S - Sennep/Mustard, SE - Sesamfrø/Sesame seeds, F - Fisk/Fish, B - Bløtdyr/Molluscs, SO - Soyabønner/Soybeans