

Meny

Markveien Mat & Vinhus / Dr. Kneipp's vinbar

Forretter / Småretter

Rødbetstartar

Saltbakte rødbeter kvernes grovt og serveres med sylta gulbeter, og marinerte chioggiabeter. Den gratinerte geitosten ligger på brioche toast.

Rista bokhvete, rødbetspirer og honningglaserte valnøtter.

Kr 185,-

Beetroot tartar whit pickled yellow beets and baked goat cheese.

Allergener: melk, gluten, hvete

Bouillabaisse

God fisk og skalldyrkraft kokes med rotgrønnsaker, tomater og safran til en fyldig og smaksrik konsistens, for den passeres. Suppa toppes med safranmajones, sjømat etter tilgang og krutonger.

Kr 232,-

Fish and shellfish soup with tomato and saffron mayonnaise.

Allergener: Skalldyr, fisk, bløtdyr, selleri, sulfitter, egg, gluten

Lammebrissel

Lammebrisselens milde særpregede smak framheves ved at den stekes på sterk varme. Anrettes med jordskokk puré og chips.

Parmesanskum og rugcrumble.

Kr198,-

Lamb sweetbread with Jerusalem artichoke puré and chips. Parmesan foam.

Allergener: melk, gluten

Carpaccio av elg

Her serverer vi en norsk variant av en italiensk klassiker. Løvtynne skiver av smaksrikt elgkjøtt anrettes med tyttebærgel, vintersalat, pinjekjerner og vellagra St.Pål fra Rudslåtten ysteri

Kr 224,-

Carpaccio of elk with lingonberries, winter salad, pine nuts and cheese

Allergener: melk, egg, pinjekjerner

Dagens meny / Today's menu

Hver dag kommer vi over spesielt gode råvarer. Med utgangspunkt i disse råvarene komponerer vi dagens meny, du kan velge mellom 3, 4 eller 5 retter.

Se tavle for dagens anbefalinger.

3 retter kr 665,-

4 retter kr 755,-

5 retter kr 865,-

Dagens forrett kr 215,-

Dagens kjøtt/fisk kr 345,-

Dagens dessert kr 155,-

Spekemat fra Edizioni Riccardo Franchi

Utvalg av pølser og skinke med kapers, oliven, artiskokker og aioli

liten kr 285,- / stor kr 355,-

Allergener: egg, sennep, melk, sulfitter

Serranoskinke, manchego og friterte Valenciamandler

kr 267,-

Allergener: melk,

Hovedretter

Skrei

Det er tid for et av årets kulinariske høydepunkt: torsk fra Møre og Lofoten. Vi skinnsteker fine filetstykker av torsker ryggen og anretter de med mos av Tylldalsmandel toppet med olivensnø med klippfisk. Appelsinkonfiterte tomat. Sausen er en klassisk smørsaus med persille.

Kr 384,-

Cod with mashed potatoes, baked tomatos. Butter sauce with parsley.

Allergener: fisk, melk, selleri, sulfitter

Entrecôte

Stekt entrecôte serveres med syltet rødløk, aspargesbønner og bakt portobello sopp. Okseglace tilsmakt rødvin.

Kr 434,-

Rib eye steak with pickled red onion, mushroom and green beans. Red wine sauce.

Allergener: melk, selleri, sulfitter

Andeconfit

Lettsalta andelår fra Holte gård serveres med cassoulet kokt med Cannellinibønner, bacon, et utvalg rotgrønnsaker, vårløk og fritert purre. Andesjyen er tilsmakt sherryeddik og estragon.

Kr 376,-

Confit of duck leg with bean ragout. Tarragon sauce

Allergener: melk, selleri, sulfitter.

Pig Wings

Her renskjerer vi små svineknoker og langtidsbaker de i god kraft. Serveres med honning-epleglasert skorsonnerrot, bakt rød spisskål og potetpure . Sjysaus tilsmakt grov sennep og honning.

Kr 346,-

Pork leg with salsify, red cabbage, mashed potatoes and honey mustard sauce.

Allergener: melk, selleri, sulfitter

Dessert

Belgisk vaffel

Den sprø og luftige vaffelen serveres med karamellsaus, iskrem tilsmakt vanilje, solbærgelé og touille.

Belgian Waffle served with vanilla ice cream and broken black currant gel.

Kr 158,-

Allergener: melk, egg, gluten,

Hvit sjokoladeis

En klassisk isparfait med hvit sjokolade, vanilje, marmorert med sorbet av pasjonsfrukt. Isen serveres med pasjonsfruktcoulis, pikekyss og oreocrumble.

Kr 154,-

Iced Parfait with vanilla and passionfruit sorbet. Oreocrumble.

Allergener: melk, egg,

Ostekake

Bakt ostekake servert med bringebærsaus. Husets absolutte klassiker!

Kr 152,-

Baked cheese cake with raspberry sauce.

Allergener: melk, egg, gluten, hvete

Ost

Utvalgte oster fra Mons Fromager Affineur (30 gr pr.stk)

Serveres med litt søtt tilbehør og knekkebrød.

1 ost kr 80,- / 3 oster kr 210,- / 6 oster kr 345,-

Selection of ripe Cheese

Allergener: melk, gluten, rug, hvete

SMÅTT OG GODT

Marinerte oliven, sorte og grønne fra Villa Faraldi og Napoli kr 75,-

Artiskokker, marinert med god olivenolje og urter kr 68,-

Marconamandler, fritert i olivenolje og salta kr 76,-