

A LA CARTE .

FORRETT

| | |
|--|-------|
| SMÅK AV LUTEFISK | 169,- |
| <i>French toast med hjemmelaget sennep, pannestekt lutefisk, erte-espuma og brunost- og bacon saus</i> | |
| «HVOR ER PINNEKJØTTET» | 172,- |
| <i>Ravioli med pinnekjøtt, syltet kålrabi, sju laget på pinnekjøtt kraft</i> | |

HOVEDRETT

| | |
|---|-------|
| DAGENS FANGST | 325,- |
| <i>med konfitert selleri og fermentert gresskar, kylling velouté</i> | |
| DE & RE-KONSTRUERT RIBBE | 345,- |
| <i>gulrotespuma, brent kål, saus laget på øl, svinekraft og ingefær</i> | |
| TRADISJONELL RIBBETALLERKEN | 365,- |
| <i>med rødkål, poteter, medisterkake og brunsaus</i> | |
| PINNEKJØTT | 385,- |
| <i>med kålrabistappe, pølse, poteter og pinnekjøtt sju</i> | |
| LUTEFISK FRA L.BERGS SØNNER | 475,- |
| <i>med tradisjonelt tilbehør</i> | |

DESSERT

| | |
|--|-------|
| OSTETALLERKEN | 139,- |
| <i>et utvalg av lokale oster, serveres med hjemmelaget marmelade</i> | |
| «KARAMELLPUDDING» | 155,- |
| <i>mandelbunn og kefir- og jordbær espuma</i> | |