

# A LA CARTE.

## FORRETT

### Pannestekt kongekrabbe

*servert med labneh med tang fra Lofoten, agurk,  
jordskokkchips, bisque og lime-granita*

*Inneholder: skaldyr, melk, selleri*

175,-

### Cappelloni

*fylt med spekeskinke, urter fra eget drivhus, Lofastost fra Aalan Gård  
og hasselnøtter, servert med consommé*

*Inneholder: egg, gluten, laktose, nøtter, selleri*

175,-



## HOVEDRETT

### Dagens fangst

*med hvit bønne-cassoulet, svart hvitløk og løpstikke-espuma, løk-chips og gruyère*

*Inneholder: fisk, melk, selleri, hvitløk*

275,-

### Entrecôte av storfe

*med kugel, sesongens grønnsaker og røkt hollandaise*

*Inneholder: egg, melk, gluten selleri*

335,-

### Dåhjort

*med blomkål, gulrøtter, saus med sjokolade, frukt og valnøttcrisp*

*Inneholder: selleri, nøtter*

335,-



## DESSERT

### Ostetallerken

*et utvalg av lokale oster, serveres med hjemmelaget gel og kjeks*

*Inneholder: hvetegluten, havregluten, melk, nøtter*

165,-

### Fløya

*med kastanjekrem, hvit sjokolade, pæresorbet og nøttekake*

*Inneholder: melk, nøtter, sulfitter*

165,-

### Semulepudding

*med smak av appelsin og hasselnøtt, serveres med hvit sjokolade,  
hjemmelaget sorbet og hasselnøttkrem*

*Inneholder: egg, gluten, melk, nøtter*

165,-