

A LA CARTE.

FORRETT

Posjert torsk

med ansjos-emulsjon, puré på brent eple, sellerirot-chips og eple- & selleribuljong

Inneholder: melk, fisk, egg, selleri, sennep, soya, sitrus
165,-

«Ostekrem» & fennikel

«Ostekrem» laget på Aalander og Himmeltind fra Aalan Gård, grillet fennikel, løk-gel, youghurt-chips og urter fra eget gartneri

Inneholder: melk, nøtter, selleri, egg, løk
175,-



HOVEDRETT

Dagens fangst

med hval-carpaccio, kremet urte- & hasselnøtt-«byggotto», syltet løk og urter fra eget gartneri

Inneholder: fisk, nøtter, gluten, melk, sennep, løk, sitrus, sulfitt
275,-

Lofotlam med urtecrust

med terrine laget på rotgrønnsaker, hvitløkschips og kremet lammesaus

Inneholder: melk, gluten, sennep, hvitløk, løk, selleri, sulfitt
335,-

Ytrefilet av storfe

med jordskokkpuré, poteter stekt med karamell og granskudd, grillet løk og saus med brunost

Inneholder: melk, hvitløk, selleri, løk, sulfitt
335,-



DESSERT

Ostetallerken

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

Inneholder: hvetegluten, havregluten, melk, nøtter
165,-

Dekonstruert suksessterte

med lime-gel og sorbet

Inneholder: melk, egg, gluten, mandler, sitrus
165,-

Krumkake

serveres med mørk sjokolade, appelsin-gel, mandler, iskrem laget på røkt melk og varm sjokolade-espuma

Inneholder: melk, gluten, sulfitter, mandel, spor av nøtter
165,-