

MENU 1

3 COURSE

Forrett / Starter

Andebryst fra Vestfold / Duck Breast from Vestfold

Kaldrøkt andebryst, ovnsbakt gresskargele, syltede solbær, hasselnøtt
Coldsmoked duck breast, roasted pumpkin gel, preserved blackcurrant, hazelnut shards
(N-H, M)

Hovedrett / Main Course

Ishavsrøye / Arctic Char

Høyinfusert svartrot, kjernemelk- og dilleemulsjon, rosettkål, sennepsfrø
Hay infused salsify, buttermilk & dill emulsion, rosette kale, mustard seed
(F, M, MU)

Serveres med potetkrem / Served with potato cream

Dessert

Høstløv / Autumn Leaves

Posjerte epler, kanel, granskuddsfløte, hasselnøttpralin, tyttebærstøv
Poached apples, cinnamon, spruce tip cream, hazelnut praline, lingonberry dust
(G-WH, E, N-A, N-H, M)

Pris per person / Price per person: NOK 895

Legg til vinpakke / add wine pairing +NOK 695

Allergier/Allergens:

E: Egg, F: Fisk/Fish, G-H: Gluten - Hvete/Wheat, L-M: Laktose/Lactose - Melk/Milk, MU: Sennep/Mustard,
N-A: Nøtter/Nuts-Mandel/Almond, N-H: Nøtter/Nuts-Hasselnøtt/Hazelnut, SH: Skalldyr/Shellfish, SO: Soya

MENU 2

3 COURSE

Forrett / Starter

Fjellørret & epler / Mountain Trout & Apples

Lettgravet ørret, høstepler, yuzu kosho reddik, fiskeskin, ørretrogn, ajo blanco & grønne einebær
Lightly cured trout, autumn apple, yuzu kosho radish, crispy fish skin, trout roe, ajo blanco, green juniper berries
(N-H, M)

Hovedrett / Main Course

Hjort og bjørnebær / Venison and Blackberries

Grillet ytrefilet av hjort, pastinakkrem, høstkantareller, betes, bjørnebær, jernurtbærsaus
Grilled venison striploin, parsnip cream, autumn chanterelles, beets, black berries, vervaine berry sauce
(M)

Serveres med trøffel potetmousseline / Served with truffle mousseline potatoes

Dessert

Høstløv / Autumn Leaves

Posjerte epler, kanel, granskuddsfløte, hasselnøttpralin, tyttebærstøv
Poached apples, cinnamon, spruce tip cream, hazelnut praline, lingonberry dust
(G-WH, E, N-A, N-H, M)

Pris per person / Price per person: NOK 895

Legg til vinpakke / add wine pairing +NOK 695

Allergier/Allergens:

E: Egg, F: Fisk/Fish, G-H: Gluten - Hvete/Wheat, L-M: Laktose/Lactose - Melk/Milk, MU: Sennep/Mustard,
N-A: Nøtter/Nuts-Mandel/Almond, N-H: Nøtter/Nuts-Hasselnøtt/Hazelnut, SH: Skalldyr/Shellfish, SO: Soya

MENU 3

5 COURSE

Hasselbakt jordskokk & kålrabi / Hasselback Jerusalem & Kohlrabi

Saltbakt jordskokk, laktopreservert kålrabi, brunet smørkrem, skogssyre
Salt baked Jerusalem artichokes, lacto preserved kohlrabi, browned butter cream, wood sorrel
(M)

Andebryst fra Vestfold / Duck Breast from Vestfold

Kaldrøkt andebryst, ovnsbakt gresskargele, syltede solbær, hasselnøtt
Coldsmoked duck breast, roasted pumpkin gel, preserved blackcurrant, hazelnut shards
(N-H, M)

Fjellørret & epler / Mountain Trout & Apples

Lettgravet ørret, høstepler, yuzu kosho reddik, fiskeskinn, ørretrogn, ajo blanco & grønne einebær
Lightly cured trout, autumn apple, yuzu kosho radish, crispy fish skin, trout roe, ajo blanco, green juniper berries
(F, SO, N-A)

Hjort og bjørnebær / Venison and Blackberries

Grillet ytrefilet av hjort, pastinakkrem, høstkantareller, betes, bjørnebær, jernurtbærsaus
Grilled venison striploin, parsnip cream, autumn chanterelles, beets, black berries, vervaine berry sauce
(M)

Høstløv / Autumn Leaves

Posjerte epler, kanel, granskuddsfløte, hasselnøttpralin, tyttebærstøv
Poached apples, cinnamon, spruce tip cream, hazelnut praline, lingonberry dust
(G-WH, E, N-A, N-H, M)

Pris per person / Price per person: NOK 1095

Legg til vinpakke / add wine pairing +NOK 995

Allergier/Allergens:

E: Egg, F: Fisk/Fish, G-H: Gluten - Hvete/Wheat, L-M: Laktose/Lactose - Melk/Milk, MU: Sennep/Mustard,
N-A: Nøtter/Nuts-Mandel/Almond, N-H: Nøtter/Nuts-Hasselnøtt/Hazelnut, SH: Skalldyr/Shellfish, SO: Soya

THIEF EVENTS

Vennligst opplys om eventuelle allergier ved bestilling.
Vi ber om at selskapet velger samme forret, hovedrett og dessert.
Siste endringer må informeres om 48 timer før ankomst.
Vi tar forbehold om endringer i menyen.

Please inform us of any dietary restrictions when placing your order.
The entire party has to choose the same starter, main course and dessert.
Last changes needs to be informed latest 48 hours prior to arrival.
Changes in the menu may occur due to demand.