



FISKEN OG BIFFEN

4 retters meny

SALTKOKTE POTETER OG ROGN

Småpotet av ypperste kvalitet. Vi koker de i godt saltet vann – og serverer de lune med lodderogn, rognkjeksrogn og ørretrogn, og rømmesaus tilsatt løk.

Potatoes and roe

GRILLET LAKS

100 gr grillet laks , servert på en seng av grønn salat, fylt bakepotet og sursøt rømme.

Grilled salmon served with green salad, sour cream, potatoes.

BIFF AV INDREFILET

150 gr indrefilet – stekt etter ønske, servert med mais, poteter og saus etter valg.

Tenderloin

CRÈME BRULEE

TILSMAKT MED MULTER

. Brent krem - skal det visstnok bety - rett oversatt - og er en nydelig pudding, tilsatt multer og multelikør - og brent av med sukker.

Crème Brulée with Cloudberries

kr 495,00

Vårt vinforslag;

Aperitiff; Lanson Black Labell kr 700,00 pr fl / gl 150,00

(prøv gjerne champagne gjennom hele måltidet)

Laroche Chablis kr 440,00

Fetzer Valley Oaks Zinfandel kr 345,00