

MENY

SELSKAP

FORRETT

| | |
|--|-------|
| Fjellørret med smørsaus smaksatt med epler fra Hardanger og norsk sikrogn | 185,- |
| Røykt lam med blomkålkrem, brunt smør og soya | 165,- |
| Eple- og sellerirotsuppe serveres med St. Kristina skinke | 165,- |
| Skogsoppsuppe serveres med St. Kristina skinke | 175,- |

HOVEDRETT

| | |
|---|-------|
| Helstekt Mørbrad av lam med kålrot- og gulrot krem, glaserte beter, rødvinsaus, hvitløks- og urtepotetpurè | 385,- |
| Helstekt plomme av reinsdyr med kremet viltsaus, glaserte rotgrønnsaker og potetpurè | 435,- |
| Helstekt entrecôte av kalv fra Hallingdal serveres med rosettkål, parmesankrem, bringebærsirup og potetpurè | 415,- |
| Hjortepomme med rosenkål- og baconkrem, rødvinsaus og skogsopp 395,- | |

MELLOMRETT

| | |
|--|-------|
| Ostetallerken med lokale oster | 155,- |
| Gin Tonic «drinken» eller en kul rett | 128,- |

DESSERT

| | |
|--|-------|
| Sjokolade mousse med sjokoladecrumble og en trio på bringebær | 145,- |
| Espresso Pannacotta serveres med baileys is | 145,- |
| Myk nøttekake med karamell, karamellis, bjørnebærgele og rosiner | 145,- |
| Is på brunet smør digestive crumble | 145,- |
| “Kir Royal” Solbørsorb med champagneskum, sitronkrem, sitronmarengs og semitørket solbær | 145,- |