
DAGENS RETT

fra 11-16

Spør din servitør
kr 165

KJENT & KJÆRT

fra 11-22

GRILLET ANGUSBURGER

med vellagret ost, bacon, ketchup & fries kr 225

*HVETE - EGG - SOYA - LAKTOSE - SULFITT - LUPIN - SENNEP

FRITERT KYLLINGBURGER

med coleslaw, chilimajones & fries kr 195

*HVETE - EGG - SOYA - LAKTOSE - SULFITT - LUPIN - SENNEP

CÆSAR-SALAT ELLER CÆSAR-SANDWICH

med kylling & bacon kr 165

*HVETE - EGG - LAKTOSE - FISK - SULFITT - SENNEP

CHARCUTERIE & OST

med grillet hvitløksemulsjon
& syltede grønnsaker kr 165

*LAKTOSE - EGG - SENNEP - SULFITT - SOYA

FYLTE PASTAPUTER

med sopp, mascarpone, brunet smør
& friske urter kr 195

*GLUTEN - EGG - SULFITT - NØTTER

FISH & COWS FISKESUPPE

med dagens fangst kr 195

*SKALLDYR - FISK - BLØTDYR - LAKTOSE

KVEITE FRA HJELMELAND

med blomkålkrem, grillet gulrot & kyllingsjy kr 325

*LAKTOSE - FISK

POT-AU-FEU

med høyrygg av okse, pepperrot creme fraiche
& flatbrød kr 285

*SULFITT - SOYA - LUPIN - LAKTOSE

«FÅRIKÅL»-GRILLET LAMMENAKKE

med braisert kål, syltet løk & Jærpoteter kr 295

*LUPIN - SENNEP - EGG - SULFITT - NØTTER

UKENS 3-RETTER

Hver uke kreerer kjøkkenteamet en ukens 3-retter
med sesongens råvarer!

Fra kr 425-495

*ALLERGENER MERKET MED STJERNE

** FORBEHOLDER LITT VENTETID DA DENNE RETTEN
TAR MELLOM 25-35 MIN. FOR KJØKKENET Å LAGE

FORRETTER

fra 15-22

KALDRØKT SIK FRA ORREVATNET

med confitert mandelpotet & dilldressing kr 155

*FISK - SULFITT - LAKTOSE - SENNEP

GRILLET CARPACCIO AV ELG

med syltede stikkelsbær, soppespuma
& Høvding Sverre kr 195

*SULFITT - EGG - SENNEP - HVETE - SOYA - LAKTOSE

SKOGSSOPPBULJONG

med posjert egg & syltet sopp kr 165

*SULFITT - LUPIN - EGG - LAKTOSE

HOVEDRETTER

fra 15-22

SKATEVINGE

med jordskokker, grønnkål,
skogssopp & sitrusmør kr 275

*FISK - SKALLDYR - SULFITT - LAKTOSE - SOYA

SALTBAKT ISHAVSRØYE**

med grillede grønnsaker,
dillpoteter & rømmesaus kr 315

*FISK - LUPIN - SULFITT - SOYA - LAKTOSE

GRILLET YTREFILET AV DÅHJORT

med pommes Anna, rosenkål,
skogssopp & rødvinssaus kr 345

*SULFITT - LAKTOSE - SOYA

GRILLET OKSE INDREFILET

med Bordelaise saus, pommes Anna,
stekt sopp & sprø løk kr 395

*SULFITT - LAKTOSE - SOYA

GRILLET MØRNET ENTRECÔTE

med Bordelaise saus, pommes Anna,
stekt sopp & sprø løk kr 395

*SULFITT - LAKTOSE

DESSERTER & OST

fra 11-22

OSTETALLERKEN

med fire modne oster, toast & noe søtt kr 145

*LAKTOSE - HVETE - NØTTER

MANDEL PANNACOTTA

med ripsgele & rognebæris kr 115

*LAKTOSE - NØTTER - HVETE - EGG

BAKT SJOKOLADEFONDANT

med vaniljeis kr 125

*HVETE - EGG - LAKTOSE - NØTTER

KREMOSTIS

med plommer og nøttecrumble kr 105

*LAKTOSE - EGG - NØTTER - HVETE

TODAY'S LUNCH

from 11-16

Ask your waiter
kr 165

BELOVED CLASSICS

from 11-22

GRILLED ANGUS BURGER

with aged cheese, bacon, ketchup & fries kr 225
*WHEAT - EGG - SOY - MUSTARD - SULFITE - LUPIN - LACTOSE

FRIED CHICKEN BURGER

with coleslaw, chili mayonnaise & fries kr 195
*WHEAT - EGG - SOY - MUSTARD - SULFITE - LUPIN - LACTOSE

CAESAR SALAD OR CAESAR SANDWICH

with chicken & bacon kr 165
*WHEAT - EGG - SOY - MUSTARD - SULFITE - LUPIN - LACTOSE - FISH

CHARCUTERIE & CHEESE

with grilled garlic mayonnaise
& pickled vegetables kr 165
*LACTOSE - EGG - MUSTARD - SULFITE - LUPIN

MUSHROOM RAVIOLI

with mascarpone, browned butter & fresh herbs kr 195
*SULFITE - LUPIN

FISH & COWS FISH SOUP

with catch of the day kr 195
*SHELLFISH - FISH - LACTOSE - MOLLUSCS

HALIBUT FROM HJELMELAND

with cauliflower puree, grilled carrot
& chicken jus kr 325
*FISH - LACTOSE

POT-AU-FEU

with chuck roll, horse raddish
crème fraiche & flatbread kr 285
*SULFITE - LUPIN - LACTOSE

GRILLED LAMB NECK

with braised cabbage, pickled onions
& potatoes from Jæren kr 295
*SULFITE - LACTOSE

THIS WEEKS MENU

Every week the kitchen team
creates a weekly 3 course menu
with the best seasonal produce!

from kr 425-495

*ALLERGENS STARRED

** THIS DISH TAKES 25-35 MINUTES FOR THE KITCHEN TO PREPARE

ENTRÉES

from 15-22

COLD SMOKED LAVARET

with confit potatoes & dill dressing kr 155
*FISH - SULFITE - LACTOSE - MUSTARD

GRILLED CARPACCIO OF ELK

with pickled gooseberries & mushroom espuma kr 195
*SULFITE - EGG - LACTOSE - MUSTARD - WHEAT

MUSHROOM BOUILLON

with poached egg and pickled mushrooms kr 165
*SULFITE - LUPIN - EGG

MAINS

from 15-22

SALT BAKED ARCTIC CHAR**

with grilled vegetables, dill potatoes
& crème fraiche sauce kr 315
*FISH - LUPIN - SULFITE - LACTOSE

SKATE WING

with sunchokes, kale & citrus butter kr 275
*FISH - SHELLFISH - SULFITE - LUPIN - SOY

GRILLED VENISON SIRLOIN

with pommes Anna, mushrooms,
brussel sprouts & red wine sauce kr 345
*SULFITE - LACTOSE - SOY

GRILLED BEEF TENDERLOIN

with Bordelaise sauce, pommes Anna,
mushrooms & crispy onions kr 395
*SULFITE - LACTOSE - SOY

GRILLED MATURED RIB EYE

with Bordelaise sauce, pommes Anna,
mushrooms & crispy onions kr 395
*SULFITE - LACTOSE - SOY

DESSERTS & CHEESE

from 11-22

CHEESE PLATE

with four mature cheeses,
toast & something sweet kr 145
*LACTOSE - WHEAT - NUTS

ALMOND PANNA COTTA

red currants and rowanberry ice cream kr 115
*LACTOSE - WHEAT - NUTS - EGGS

BAKED CHOCOLATE FONDANT

with vanilla ice cream kr 125
*WHEAT - EGG - LACTOSE - NUTS

CREAM CHEESE ICE CREAM

with plums and crumble kr 105
*WHEAT - EGG - LACTOSE - NUTS