

## **Wine and dine?**

### **Kjøkkensjefens meny mai/juni**

**Velg deg 3 - 4 – 5 – eller 6 retter**  
**Alle rettene kan også bestilles separat**

#### **Sesongens Asparges**

Hvit og grønn asparges, med parmasanskum og tørket skinke  
Asparagus of the season, with parmesan foam and dried ham  
Inneholder: melk, egg

#### **Spicy Gazpacho**

Kald tomatisert grønnsakssuppe med korriander, chili og argentinske villreker  
Spicy Gazpacho with argentinien wild prawns  
Inneholder: skalldyr

#### **Pannestekt Ishavsørøye**

Med fennikel, eplesalat, ramsløk, creme fraiche og nye poteter  
Pan fried artichoke with apple salad and crème fraiche, new potatoes

Inneholder: fisk, melk

#### **Kalveculotte med saus «Café de Paris»**

Rosastekt kalvefilet med sommergrønnsaker, smørsaus Café de Paris og stekte poteter  
Culotte from Veal, butter sauce «Café de Paris», vegetables of the season and fried potatoes

Inneholder: Sulfitt

#### **3 modne oster**

Fruktkompott og mørkt brød med nøtter

#### **3 mature cheeses, bread with hazel nuts and chefs marmalade**

Inneholder: melk, hasselnøtter, valnøtter, gluten, sulfitt

#### **En smak av sommer**

Rabarbra og jordbærsuppe med sitronsorbet  
Rhubarb soup with strawberries and lemon sorbet

Inneholder: melk, gluten

3 retter: 645,- / 4 retter: 740,- / 5 retter: 860,- / 6 retter: 945,-

#### **Vinmeny**

3 retter: 545,- / 4 retter: 640,- / 5 retter: 760,- / 6 retter: 845,-