

THE MENU

Menu A

Ginmarinert reinsdyr, tyttebær,
kantarell og artisjokk
*Gin cured reindeer with lingon
berries and chantarelle
(Milk, egg)*

Kveite med stekt fennikel og grillet
sylted løk, potet puré og purreløk.
*Halibut with roasted fennel with
grilled pickled onions and baby
leek. Served with pomme puree.
(Fish, milk, mollusc)*

Manjari sjokolade mousse med pisket
Røros rømme, kjørvel sukker og
pistasj is.
*Manjari chocolate mousse with
whipped Røros sour cream, chervil
sugar and pistachio ice cream.
(Milk, egg , pistachios , gluten)*

715 NOK

Menu B

Hjemmelaget avokadomousse, kålrabi
med persille, romanesco og sprø
quinoa.

*Homemade avocado mousse with
kohlrabi with parsley, romanesco and
crispy quinoa
(Nuts; almond)*

Indrefilet av okse med gulrotpuré,
bjørnebær og rødbete. Serveres med
pomme Dauphinoise.

*Fillet of beef with carrot puree,
black berries and beetroot. Served
with pomme dauphine.
(Milk)*

Tonka Bavaroise med Dulce de Leche
og vaniljekake. Serveres med
banansorbe.

*Tonka Bavaroise with Dulce de Leche
and vanilla sponge. Served with
homemade banana sorbet.
(Gluten, egg , milk , nuts;almond
)*

785 NOK

minimum number of guests: 10

Please inform us of any food allergies when placing your order.
The party has to choose the same starter, main course and dessert.
When combining menus, there will be an additional charge of NOK 75.
Changes may occur due to demand.

Vennligst opplys om eventuelle allergier allerede ved bestilling.
Vi ber at selskapet velger samme forrett, hovedrett og dessert.
Ved kombinerer av de ulike menyene tilkommer kr 75.
Vi tar forbehold om endringer i menyen.

THE MENU

Menu C

Hjemmelaget avokadomousse, kålrabi med persille, romanesco og sprø quinoa.

Homemade avocado mousse with kohlrabi with parsley, romanesco and crispy quinoa
(Nuts; almond)

Ginmarinert reinsdyr, tyttebær, kantarell og artisjokk

Gin cured reindeer with lingon berries and chantarelle
(Milk , Egg)

Kveite med stekt fennikel og grillet syltet løk, potetpuré og purreløk.

Halibut with roasted fennel with grillen pickled onions and baby leek. Served with pomme puree.
(Fish, Milk, mollusc)

Indrefilet av okse med gulrotpuré, bjørnebær og rødbete. Serveres med pomme Dauphinoise.

Fillet of beef with carrot puree, black berries and beetroot. Served with pomme dauphine.
(Milk)

Tonka Bavaoise med Dulce de Leche og vaniljekake. Serveres med banansorbe.

Tonka Bavaoise with Dulce de Leche and vanilla sponge. Served with homemade banana sorbet.
(Gluten, egg , milk , nuts; almond)

Vegetarian

Hjemmelaget avokadomousse, kålrabi med persille, romanesco og sprø quinoa.

Homemade avocado mousse with kohlrabi with parsley, romanesco and crispy quinoa
(Nuts; almond)

Stekt fennikel med grillet syltet løk, kål og artisjokk med sort hvitløk. Serveres med potetpuré.
Roasted fennel with pickled onion kale and artichoke with black garlic. Served with pomme puree.
(Fish, milk)

Tonka Bavaoise med Dulce de Leche og vaniljekake. Serveres med banansorbe.

Tonka Bavaoise with Dulce de Leche and vanilla sponge. Served with homemade banana sorbet.
(Milk , egg , nuts; pistachios)

695 NOK