

## STARTER

<b>Reinsdyrtartar med syltet rødbetsalat solbærsmør og surdeigsbrød</b>	235,-
Reindeer tartare with pickled beetroot salad, blackberry butter and sourdough bread	
Gluten/ lactose	
<b>Kremet safran fiskesuppe med selleri chips</b>	210,-
Creamy saffron fish soup with celery chips	
Lactose / fish	
<b>Vegan Caesar salad</b>	200,-
Gluten	

## MAIN COURSE

<b>Ytrefilet av kalv med saltbakte poteter erter kremet asparges, syltet rødløk , morellolikør demi- glaze saus</b>	395,-
Veal sirloin with salt-baked potatoes peas cream asparagus, pickled red onion, cheery liquor demi-glaze sauce	
Lactose / sulfite	
<b>Moules frites av blåskjell med trøffel mayo</b>	340,-
Moules frites with truffle mayo	
Egg / blåskjell / sulfid	
<b>Hardanger regnbueørret med småpoteter, brokkolini, sukkererter, asparges, rømmesaus og sprø kapers</b>	380,-
Hardanger rainbow trout with small potatoes, broccolini, sugar peas, asparagus, cream sauce and crispy capers	
Fish / lactose	
<b>Lammeburger med geitost, rødløk chutney, sriracha mayo, salat med pommes frites og truffle mayo</b>	380,-
Lamb burger with goat cheese, red onion chutney, sriracha mayo, salad with fries of truffle mayo	
Gluten / lactose	
<b>Vegan blomkålstek med små poteter fra Lærdal, asparges med red hummus</b>	330,-
Vegan cauliflower steak with baby potatoes from Lærdal, asparagus with red hummus	

## DESSERT

<b>Hardanger eplesider og bringebær panna cotta med hvit sjokoladecrumble, hvit sjokoladesaus og bringebærsaus</b>	210,-
Hardanger apple cider and raspberry panna cotta with white chocolate crumble, white chocolate sauce and raspberry sauce	
Lactose	
<b>Varm eplemuldrepai med vaniljeis og vaniljesaus</b>	205,-
Warm apple crumble with vanilla ice cream and custard	
Gluten / lactose	
<b>Sjokolademousse med kirsebær, sjokoladecrumble og fløtekaramell</b>	200,-
Chocolate mousse with cherries, chocolate crumble toffee, sour cream	
Gluten / lactose	