

## STARTER

**Kremet suppe av hvite grønnsaker med ristet hasselnøtt, grønn olje, røkt eple, chips av grønnkål** 195,-  
Creamy white vegetables soup with roasted hazelnut, green oil, smoked apple, kale chips.  
Melk/ nøtter

## MAIN COURSE

**Hardanger ørret med selleri og pærepure, ovenbakte rotgrønnsaker, grønn olje, syltet rødløk, smør- sitro-timian sauce** 345,-  
Hardanger trout with celeriac and pear purée, oven-baked root vegetables, green oil, pickled red onion, butter-lemon-thyme sauce  
Fisk / Melk/ Sulfit

**Lammeburger med blåbørsaus, grønnkål, Jarlsberg ost, syltet eple, rødløk, potetbolle, pommes frites, liten salat med rødbet, applesin og mynte** 345,-  
Lamb burger with blueberry sauce, kale, Jarlsberg cheese, pickled apple, red onion, potato bun, french fries, small salad with beetroot, orange, and mint  
Gluten / Melk/Sulfit/Egg

**Selleristek med potetpure, ovenbakte rotgrønnsaker, peppersaus, grønn olje, syltet rødløk, chips av grønnkål** 315,-  
Celeriac steak with mashed potatoes, oven-baked root vegetables, pepper sauce, green oil, pickled red onion, kale chips.  
Melk

## DESSERT

**Lava – kake med tranbær og appelsinsaus, pære og vaniljesaus** 165,-  
Lava cake with cranberry and orange sauce, pear and vanilla sauce.  
Lactose/ Gluten

**Frossen eple- og sidermousse, servert med plomme, karamell og mandler** 165,-  
Frozen apple and cider mousse, complemented by plums, caramel, and almonds  
Nøtter/Sulfit