

Selskapsmeny vinter 2025

Velkommen til vår selskapsmeny

Hos oss er kvalitet og lokale råvarer i fokus, og vi setter vår stolthet i å bruke sesongens beste råvarer, nøye utvalgt av vårt dyktige kjøkken. Menyen vår reflekterer de ulike årstidenes smaker, og vi lar oss inspirere av det som er best og tilgjengelig akkurat nå.

For å gi en komplett matopplevelse, skreddersyr vi gjerne drikke- og vinpakker som harmonerer perfekt med menyen. Enten du ønsker tradisjonelle viner, spennende lokale drikkevarer eller alkoholfri drikke, sørger vi for at valgene løfter smakene og gir en helhetlig opplevelse.

Våre selskapsmenyer gjelder for grupper over 10 gjester, og vi ønsker at alle i selskapet velger de samme rettene. Da er det enklere for oss å planlegge og tilrettelegge for besøket, slik at vi kan tilby gode gjesteopplevelser og kvalitet i alle ledd. Vi tilpasser selvfølgelig menyen til gjester med allergier eller spesielle matpreferanser.

Vi gleder oss til å skape en minneverdig opplevelse for deg og ditt selskap!

Welcome to Our Group Menu

English

At our restaurant, quality and local ingredients are at the heart of everything we do. We take great pride in using the finest seasonal ingredients, carefully selected by our talented kitchen team. Our menu reflects the flavors of the changing seasons, inspired by what is freshest and best available at the moment.

To create a complete dining experience, we are happy to tailor beverage and wine pairings that perfectly complement the menu. Whether you prefer traditional wines, exciting local beverages, or non-alcoholic options, we ensure that our selections enhance the flavors and provide a seamless experience.

Our group menus are available for parties of more than 10 guests, and we kindly ask that all members of the party select the same dishes. This allows us to plan and prepare more effectively, ensuring excellent guest experiences and quality at every step. Of course, we are happy to accommodate guests with allergies or special dietary preferences.

We look forward to creating a memorable experience for you and your group!



Selskapsmeny vinter 2025

Forretter

Oksecarpaccio med parmesan og ruccola 195,-

Tynnskåret oksefilet servert med friske ruccolablader, høvlet parmesan, kapers og en drizzle av sitronvinaigrette.

Lune kamskjell med blomkålpuré og brunet smør 205,-

Perfekt stekte kamskjell på en silkemyk blomkålpuré, toppet med brunet smør, baconchips og en touch av gressløk.

Fransk løksuppe med gratinert ostelokk 175,-

Klassisk og fyldig løksuppe laget med karamellisert løk og en kraftig oksekraft, servert med gratinert kryddertoast.

Starters

English

Beef Carpaccio with Parmesan and Arugula

Thinly sliced beef fillet served with fresh arugula leaves, shaved Parmesan, capers, and a drizzle of lemon vinaigrette.

Warm Scallops with Cauliflower Purée and Browned Butter

Perfectly seared scallops on a silky cauliflower purée, topped with browned butter, bacon chips, and a touch of chives.

French Onion Soup with Gratinated Cheese Crust

Classic and hearty onion soup made with caramelized onions and rich beef stock, served with gratinated spiced toast.



Selskapsmeny vinter 2025

Hovedretter

Bakt torskeloin med erterpuré og sitronsmørsaus 465,-

Saftig torskeloin bakt til perfektjon, servert med en kremet erterpuré, sesongens dampede grønnsaker og potet, med en delikat sitronsmørsaus.

Kalv indrefilet med steinsopprisotto og rødvinssjy 485,-

Perfekt temperert grillet mør kalvefilet, akkompagnert av en aromatisk steinsopprisotto, brokkolini og en fyldig rødvinssjy.

Andebryst med appelsinsaus og bakte rotgrønnsaker 475,-

Rosastekt andebryst servert med husets syrlige appelsinsaus, ovnsbakte rotgrønnsaker og potetfondant.

Main Courses

English

Baked Cod Loin with Pea Purée and Lemon Butter Sauce

Juicy cod loin baked to perfection, served with creamy pea purée, seasonal steamed vegetable and potatoes, finished with a delicate lemon butter sauce.

Veal Tenderloin with Porcini Risotto and Red Wine Jus

Perfectly grilled tender veal filet, accompanied by aromatic porcini risotto, broccolini, and a rich red wine jus.

Duck Breast with Orange Sauce and Roasted Root Vegetables

Pink-roasted duck breast served with the house's tangy orange sauce, oven-roasted root vegetables, and potato fondant.



Selskapsmeny vinter 2025

Dessertes

Crème brûlée med vanilje **185,-**

Klassisk crème brûlée med silkemyk vaniljekrem under et sprøtt karamellokk, servert med friske bær.

Sjokolademousse med bringebær og mynte **175,-**

Fløyelsmyk sjokolademousse laget av mørk sjokolade, toppet med friske bringebær og en touch av mynte.

Tarte Tatin med karamelliserte epler og vaniljeis **195,-**

Opp-ned eplepai med karamelliserte epler og en sprø butterdeigsbunn, servert med en kule hjemmelaget vaniljeis.

Desserts

English

Vanilla Crème Brûlée

Classic crème brûlée with a silky-smooth vanilla custard beneath a crisp caramelized sugar crust, served with fresh berries.

Chocolate Mousse with Raspberries and Mint

Velvety chocolate mousse made from dark chocolate, topped with fresh raspberries and a touch of mint.

Tarte Tatin with Caramelized Apples and Vanilla Ice Cream

Upside-down apple tart with caramelized apples and a crisp puff pastry base, served with a scoop of homemade vanilla ice cream.



Selskapsmeny vinter 2025

Ost

Ostetallerken

245,-

En nøye utvalgt trio av oster, hvorav alltid en norsk-lokal sort. Serveres med komplementerende tilbehør, som husets frukt- eller bærkompott, honning glaserte valnøtter og friske druer, samt brød og kjeks for en balansert smaksopplevelse.

Cheese Platter

English

A carefully selected trio of cheeses, always including one Norwegian and potentially a local variety. Served with complementary accompaniments such as the house-made fruit or berry compote, honey-glazed walnuts, and fresh grapes, along with slice bread and crackers for a balanced tasting experience.

