



SMØRBRØD SANDWICHES

- Reker på pestogratinert loff med aioli..... 155,-**
Shrimps on pesto gratinated bread with aioli
Garnelen auf mit Pesto gratiniertem Brot und mit Aioli
- Røket laks med varm eggerøre og sautert spinat 152,-**
Smoked salmon with warm scrambled eggs and sautéed spinach
Räucherlachs mit Rührei und sautiertem Blattspinat
- Gravet laks på grovt brød med posjert egg
og sennepsaus 152,-**
“Gravet lax” with poached egg and mustard sauce
Dill gravet Lachs mit pochierem Ei und Senfsauce
- Roastbiff med Waldorfsalat og sprøstekte løkringer... 145,-**
Roast beef with Waldorf salad and fried onion rings
Roastbeef mit Waldorf Salat und frittierten Zwiebelringe
- Grov elgkarbonade med stekt løk..... 158,-**
Meat patty of elk with fried onions
Elchkarbonade mit Rostzwiebeln



KALDE RETTER COLD DISHES

- Sildeanretning med rollmops og sildesalat, servert
med rugbrød og kokte poteter..... 135,-**
*- A medley of salted herring and a salad of herring accompanied
with rye bread and boiled potatoes*
*- Rollmops garniert mit einem Heringsalat gefolgt von dunklem
Roggenbrot und gekochten Kartoffeln*
- Skalldyr salat anrettet i et butterdeigsskjell med
nystekte scampi og hvitløkdressing..... 155,-**
*- Seafood salad with fried scampi, served in a puff pastry shell
with a garlic dressing*
*- Salat von Meeresfrüchten mit gebratenen Scampi angerichtet
im Blätterteigschale mit Knoblauchdressing*
- Oksetartar servert med toast og rå eggeplomme... 165,-**
- Beef tartar served with egg yolk and toasted bread
- Rindfleisch tartar angerichtet mit rohem Ei und Toastbrot
- Speket reinsdyrkjøtt og blå ost fra Skånåliseter
servert med rødkålsalat og papayachutney..... 175,-**
*- Air cured reindeer meat and blue goat cheese served with salad
of red cabbage and a papaya chutney*
*- Luft getrocknetes Rentierfleisch und blauer Schimmelkäse
angerichtet mit Rotkrautsalat und Papaya Chutney*



VARME RETTER HOT DISHES

Kremet fiskesuppe garnert med laks og krabbe.. 165,-

- Creamed fish soup garnished with salmon and crabmeat
- Fischrahmsuppe garniert mit Lachs und Krabbe

Smørsteikt torskfilet servert med sitronsmør tilsatt kapers og rødbeter..... 215,-

- Butter fried filet of cod served with lemon butter added capers and red beets
- Gebratenes Kabeljau Filet mit Zitronenbutter angereichert mit Kapern und rote Beete

Grillet oksetournedos på butterdeigspute fylt med kremet sopp og bladspinat 245,-

- Grilled tournedos of beef served on puffed pastry filled with creamed mushrooms and sautéed leaf spinach
- Gegrilltes Tournedos vom Rindsfilet serviert auf einem mit Rahmpilzne gefülltem Blätterteigpastetchen und Blattspinat

Røkt lammelår på kålrotmos med brun sjampinjongsaus tilsmakt sennep..... 195,-

- Smoked leg of lamb on mashed yellow turnips, served with brown mushroom sauce flavoured with mustard
- Geräucherter Lammschlegel auf Kohlrabimus mit brauner Pilz soße mit Senf abgeschmeckt



DESSERT

Osteanretning fra Eiker Gårdsysteri 145,-

- Camembert, gruveost og Holtefjell med fikenmarmelade
- Norwegian camembert, cheese matured in the mines and Holtefjell cheese served with fig marmalade
- Norwegischer Camembert, Grotten Käse und Holtefjell Käse mit Feigenmarmelade

Husets isparfait servert med friske bær og fruktcoulis 125,-

- Ice parfait served with fresh berries and fruit coulis
- Haus gemachtes Eisparfait garniert mit frischen Beeren und Fruchtcoulis

Multekrem i krumkake med marinert multer... 135,-

- Cloudberries prepared as a cream and served with bracelet and marinated cloudberries
- Polarbeeren serviert als Kreme in einem Biskuit mit marinierten Polarbeeren

Frognerseierens Eplekake..... 98,-

- The famous apple cake from Frognerseieren
- Der berühmte Apfelkuchen von der Frognerseieren