

Forretter – Starters

Dillgravet Laks inneholder:     **Forrett..... 255,-**
..... **Hovedrett ... 395,-**

Husets egen gravet laks servert på tradisjonelt vis med sennepssaus og dillstuede poteter

- "Gravet" salmon served the traditional way with mustard sauce and creamy dill potatoes

Kongekrabbe inneholder:      **265,-**







Hysemousse fylt med legg av kongekrabbe rullet med skiver av røkt ørret anrettet med salat av syltet agurk og mango servert med røkt tomatdressing

- Mousse of haddock filled with leg of king crab rolled in slices of smoked trout accompanied with a salad of mango and pickled cucumber served with smoked tomato dressing

Pastrami inneholder:        Hvete, havre, rug **205,-**

Skiver av hjemmelaget pastrami servert på grillet bondebrød med coleslaw og en salat med epler og friske spirer

- Slices of homemade pastrami served on toasted all wheat bread garnished with coleslaw and a salad of apples and fresh sprouts

Fiskesuppe og Torsketunge inneholder:       Hvete **245,-**

Kremet fiskesuppe garnert med skiver av speket laks og grønnsaker servert med fritert torsketunge

- Creamy fish soup garnished with cured salmon and vegetables accompanied with deep fried tongue of cod

Hovedrett Vegetar –Vegetarian

Blomkål inneholder:   Hvete bygg **375,-**

Øl bakt biff av blomkål gratinert med urtekrustade tilsatt oliven anrettet med sauterte poteter tilsatt petits pois erter servert med spinat og Café de paris smør

- Beer baked steak of cauliflower with a crust of herbs and olives served with a sautéed potato added fresh green peas accompanied with spinach and Café de Paris butter

Hovedretter – Main Courses

Fisk – Main Dish Fish

Lysing     *Hvete bygg* **375,-**

Stekt filet av lysing anrettet med petits pois pure og bakt blomkål servert med kokte mandelpoteter og Cafe de paris smør

- Fried filet of hake served with petit pois puree and baked cauliflower accompanied with cooked almond potatoes and Café de Paris butter

Fjellørret inneholder:   **395,-**

Pannestekt filet av fjellørret anrettet på kremet spinat servert med appelsinkokte rødbeter og mandelpotetpure

- Pan fried fillet of mountain trout served on creamed spinach accompanied with orange cooked beetroot and almond potato pure

Kveite inneholder:      **405,-**

Smørposjert skive av kveite anrettet på risotto kokt med kreps servert med grillet fennikel, sauterte sukkererter og skalldyrglace

- Butter-poached slice of halibut served on risotto cooked with crayfish accompanied by grilled fennel, sauteed snow peas and seafood glaze

Kjøtt – Main Dish Meat

Hjort    **415,-**

Grillet biff av hjortytrefilet anrettet med hjemmelaget rødkål og kastanjer servert med pannesteekte mandelpoteter og rødvinssaus

- Grilled steak of venison sirloin served with homemade red cabbage and chestnuts accompanied with fried potatoes and red wine sauce

Fasan     *Hvete* **385,-**

Pannestekt bryst av fasan på kremet ragu av champignon og kyllinglever i en butterdeigsform anrettet med en blanding av sukkererter og petit pois servert med madeira reduksjon

- Pan fried breast of pheasant served on a creamy ragout of mushrooms and chicken liver in puffed pastry accompanied with a mix of snow peas and petit pois and madeira reduction

Reinsdyr inneholder:    **445,-**

Hel- og rosastekt reinsdyrfilet anrettet på soppragu med et grillet spyd av rosenkål og spekk servert med Anna-poteter og viltfløtesaus

- Whole and pink roasted filet of reindeer served with ragout of mushroom and a grilled skewer of Brussel sprouts and speck accompanied with Anna potatoes and creamy game meat sauce

Dessertes - Desserts

Ost inneholder:     Hvete 185,-

Osteanretning med brie, Roquefort, Gruyère og chèvre
servert med kokt pære, kumquat marmelade og frukt bisquit
- Cheese plate with brie, Roquefort, Gruyère and chèvre
accompanied by cooked pear, kumquat marmelade and fruit cookie

Crème Brûlée inneholder:    175,-

Klassisk vanilje crème brûlée anrettet med appelsinskum og blåbærcurd servert med
appelsinfilet og blåbær garnert med blåbærgelé
- Classical vanilla crème brûlée served with orange foam and blueberry curd
garnished with fresh blueberries and segments of orange

Multer inneholder:     Hvete 205,-

Tårn av multemousse anrettet med multesorbet og friske multer
- Delicacies of cloudberry such as: mousse-, sorbet- and fresh cloudberry
served with cloudberry coulis

Sjokolade Mille-feuille inneholder:     Hasselnøtter  Hvete 195,-

Mille-feuille av sjokoladebiskuit og ganache av melkesjokolade anrettet med
hasselnøtt spong og skogsbæryoghurt-iskrem garnert med friske bringebær
- Mille-feuille of chocolate biscuit and a ganache of milk chocolate served with
hazelnut sponge and yoghurt ice cream of wild berries garnished with fresh
raspberries

Eplekake inneholder:   Hvete 165,-

Frognersesterens berømte eplekake servert med friske bær, fruktcoulis og krem
- The famous apple cake from Frognersesteren
garnished with fresh berries, fruit coulis and whipped cream

