

SELSKAPSMENY

Gyldig fra 15. Mars til 15. September 2021
Tilbakemelding på meny og vinvalg ønskes senest 10 virkedager før ankomst.

Kalde Forretter

Dillgravet Laks

Inneholder:   

Tradisjonell dillgravet laks
fulgt av stuede poteter og
sennepssaus

Breiflabb

Inneholder:  

Carpaccio av breiflabb
garnert med ishavskaviar
anrettet med rosa linsesalat
og sitron olje

Skjell

Inneholder:     

Salat av blåskjell, sandskjell og hjerteskjell
anrettet i en savarin av safranmousse
med skalldyrglace

Okse brisket

Inneholder:      Hvete, rug

Saltet og røkt okse brisket
anrettet på rugbrød med coleslaw salat og spirer
servert med senneps-relish

Grønnsakssymfoni

Inneholder:  

Avocado-, tomat- og blomkålmousse
garnert med saltristede gresskarkjerner
on mung-bønnesalat med soltørket tomat

SELSKAPSMENY

Gyldig fra 15. Mars til 15. September 2021
Tilbakemelding på meny og vinvalg ønskes senest 10 virkedager før ankomst.

Varme Mellomretter

Laks

Inneholder:   

Grillet medaljong av lakseloin
anrettet med agurksalat
og Sandefjordsmør

Kamskjell

Inneholder:     Hvete

Grillet kamskjell
anrettet på hjemmelaget pasta med blæretang
servert med en pesto av sjøgress og pinjekjerner

Bouchée Provencale

Inneholder:    mandler  Hvete

Butterdeigskiste
fylt med bakt auberginepurre
dekket med tian av squash og tomat
servert med romescosaus

Suppe

Gulrotsuppe

Inneholder: 

Puresuppe av gulrot
tilsmakt ingefær og appelsin
servert med tørket brystkjøtt fra and

SELSKAPSMENY

Gyldig fra 15. Mars til 15. September 2021
Tilbakemelding på meny og vinvalg ønskes senest 10 virkedager før ankomst.

Hovedretter

Fisk

Ørret

Inneholder:     

Ovnsbakt filet av ørret
dekket med trøffelmousse
anrettet på fersk petit pois purre
med sauterte kantareller
servert med rødvinssaus

4-RETTER 735,- / 5-RETTER 785,-

Hellebarn

Inneholder:  

Grillet skive av hellebarn
anrettet med asparges- og artiskokkragu
servert med oliven tapenade

4-RETTER 745,- / 5-RETTER 795,-

Uer

Inneholder:     Hvete

Dampet uerfilet servert i en bouillabaise
garnert med ovnsbakt fersk hvitløk
og små grønnsaker
servert med hvitløkstoast

4-RETTER 755,- / 5-RETTER 805,-

SELSKAPSMENY

Gyldig fra 15. Mars til 15. September 2021
Tilbakemelding på meny og vinvalg ønskes senest 10 virkedager før ankomst.

Kjøtt og Vilt

Reinsdyr

Inneholder:    

Reinsdyrfilet viklet med soppduxelles i nettfett
anrettet med glaserte rotgrønnsaker
servert med ovnsbakt fiken,
pannestekte mandelpoteter og viltglace

4-RETTER 795,- / 5-RETTER 845,-

Hjort

Inneholder:    

Pannestekt hjortekotelett
anrettet med grillet portobello sopp
og bouquet av grønne bønner med spekk
servert med Duchesse poteter
og kremet rosa peppersaus

4-RETTER 755,- / 5-RETTER 805,-




Ungfe

Inneholder:    

Grillet ytrefilet av ungfe med fettlokk
anrettet med barbeque saus,
ovnsbakte rotgrønnsaker
og klase av cherry tomat

4-RETTER 735,- / 5-RETTER 785,-

Kylling

Inneholder:   

Trøffelspekket og helstekt vårkylling
servert på blomkålpure og tørkede cherry tomater
fulgt av artiskokkbunn fylt med risotto
og sherrysaus

4-RETTER 725,- / 5-RETTER 775,-

SELSKAPSMENY

Gyldig fra 15. Mars til 15. September 2021
Tilbakemelding på meny og vinvalg ønskes senest 10 virkedager før ankomst.

Ost

Osteanretning

Inneholder:    Hvete

Osteanretning bestående av:
Roquefort, brie og gruyere
servert med kokt pære og kumquat
og biskuit med tørkede frukter

Ramequin

Inneholder:     Hvete

Varm ostetartelette
servert med reddiksalat og sellerikrem

Desserter

Rabarbra og Jordbær

Inneholder:    Hvete

Tartelette fylt med jordbærcremeux
og vaniljekokt rabarbra
servert med lime curd og
hjemmelaget jordbæriskrem

Sjokolade

Inneholder:    Hvete



Ganache av mørk sjokolade
på en gelé av extra virgin olivenolje
garnert med ristet rosmarinbrød
og maldonsalt

Mille-Feuille

Inneholder:    Hvete

Mille-feuille av karamellisert butterdeig,
vaniljemousse og friske bringebær
garnert med en hvit sjokoladerull
fylt med bringebærkrem
servert med sitronbasilikum-sorbet

Eplekake

Inneholder:   Hvete

Frognersesterens berømte eplekake med krem
servert med friske bær og fruktcoulis



Opplysningen og merking av allergener er gjort etter vårt beste skjønn og viten. Det utelukkes ikke at det kan forekomme spor av allergener i alle våre retter.

Vi anbefaler å ta kontakt med booking kontoret dersom det er behov for spesial tilberedning av din rett!



Skalldyr / Seafood



Egg / Egg



Nøtter / Nuts

Hasselnøtt - Hazelnut
Pistasjnøtt - Pistachio
Mandel - Almonds
Valnøtt - Walnut
Cashewnøtt - cashews
Pekannøtter - pecans
Paranøtt - Brazil Nuts
Macadamianøtter - Macadamias



Gluten / Gluten

Hvete - Wheat
Bygg - Barley
Rug - Rye
Havre - Oat
Spelt - Spelt
Korasanhvete - Khorasan wheat



Melk / Milk



Peanøtter / Peanuts



Soya / Soya



Fisk / Fish



Bløtdyr / Molluscs



Sennep / Mustard



Lupin / Lupin



Selleri / Celery



Sesamfrø / Sesame



Sulfitt / Sulphite