

 Sommermeny 2025 - vær hjertelig velkommen til bords

Forretter

Sprø terte med estragonkrem

Toppet med syltet enoki-sopp, kremet geitost og ristede hasselnøtter

Allergener: melk, hvete, hasselnøtter

Burrata med norske tomater

Kremet burrata servert med sødmefulle norske tomater og en frisk basilikumkrem

Allergener: melk, hvete

Kr 175

Hovedretter

Entrecôte fra grillen

Servert med grønne asparges, smørstekt løk, klassisk Béarnaise og sprø potetbåter

Allergener: melk, egg, hvete

Grillet breiflabb

Med lun fennikel- og sitrussalat, sprø panko, og Sandefjordsmør smakt til med rogn

Allergener: melk, fisk, sulfitt, hvete

Vegetarisk alternativ

Vi tilbyr gjerne et smakfullt vegetaralternativ – spør din servitør

Kr 350

Desserter

Varm sjokoladefondant

Med flytende kjerne og vaniljeis laget på ekte vanilje fra Tahiti

Allergener: melk, hvete, egg

Pasjonsfruktterte

Sprø tertebunn fylt med syrlig pasjonsfruktkrem, toppet med friske bær

Allergener: melk, hvete, egg

Utvalgte oster fra Rygge Meieri

Servert med fikensyltetøy og hjemmelaget nøttebrød

Allergener: melk, hvete, valnøtter

Kr 175

3 retters meny kr 690,-