



A la carte-meny

Forretter

| | |
|--|-------|
| Kremet hummersuppe - Serveres med brød og smør (<i>skalldyr, melk, sulfitt, hvete</i>) | 198.- |
| Tunfiskcarpaccio - Med mango, avocado og vinaigrette (<i>fisk, egg, soya, pinjekjerner</i>) | 275.- |
| Hvit & grønn asparges - Med Hollandaise (<i>melk, sulfitt</i>) | 198.- |
| Hvitløksbrød - (<i>melk, hvete, soya</i>) | 55.- |

Hovedretter

| | |
|---|---------------------------------|
| Dagens fisk - (<i>fisk, melk, sulfitt, selleri</i>) | Dagens pris - spør din servitør |
| Sukkersaltet ørret - Serveres på friske grønnsaker, poteter og Chablissaus (<i>fisk, melk, sulfitt</i>) | 398.- |
| Serranosurret kylling - Fylt med blåmuggost og pære, servert med friske grønnsaker, røstipoteter og morkel- og kantarellsaus (<i>egg, melk, soya, valnøtter</i>) | 498.- |
| Bresert høyrygg - Serveres på hjemmelaget potetmos, med friske grønnsaker og rødvinsaus (<i>melk, sulfitt, selleri, soya</i>) | 498.- |
| Hjort indre - Med baconsauterte grønnsaker, perlepoteter og enebærkremet viltsaus (<i>melk, sulfitt, selleri</i>) | 498.- |

Desserter

| | |
|---|-------|
| Kumlegaardens karamellpudding - Med pisket fløte (<i>melk, egg</i>) | 155.- |
| Icecup Flensburger - Lune kirsebær med vaniljeis og eggelikør (<i>melk, egg, sulfitt</i>) | 198.- |
| Sjokoladefondant - Serveres med bringebærsorbet (<i>melk, egg, hvete, soya</i>) | 155.- |
| Pasjonsfrukt-panna cotta - Toppet med sjokoladesaus (<i>melk</i>) | 198.- |



Pinsens 2-retters

Kr. 498.-

Kremet hummersuppe

Brød og smør

(skalldyr, melk, sulfitt, hvete)

Andeconfit

Andelår med friske grønnsaker, hjemmelaget potetstappe
og rødvinsasus

(melk, sulfitt, selleri)