



A la carte-meny

Vinter 2026

Forretter

Blåskjellsuppe - Serveres med brød og smør

(fisk, melk, skalldyr, bløtdyr, selleri, sulfitt, soya, hvete)

198.-

Biff tartar - Av okse indre, servert med kapers, rødløk, sylteagurk, rødbet og eggeplomme *(melk, hvete, egg)*

289.-

Hvitløksbrød - *(melk, hvete, soya)*

55.-

Hovedretter

Dampet ørret - Med friske grønnsaker, poteter og Chablissaus *(fisk, melk, sulfitt)*

398.-

Skrei - Serveres på tradisjonelt vis *(fisk, melk, sulfitt, skalldyr, hvete)*

455.-

Wienersnitzel - På ekte vis med hvitløksstekte båtpoteter og nøttesmør *(egg, hvete, fisk, melk)*

365.-

Biff Tournedos - Baconsurret indrefile av okse, med friske grønnsaker, ovnsbakte hvitløkspoteter og peppersaus *(melk, soya, sulfitt, selleri)*

450.-

Andeconfit - Av andelår med friske grønnsaker, hjemmelaget potetstappe og rødvinnssaus. *Velg mellom ett eller to andelår. (melk, sulfitt)*

298.-/398.-

Desserter

Kumlegaardens karamellpudding - Med pisket fløte *(melk, egg, soya)*

155.-

Sjokoladefondant - Med vaniljeis og kirsebær *(hvete, melk, egg)*

155.-

Icecup Flensburger - Lune kirsebær med vaniljeis og eggelikør *(hvete, melk, egg)*

198.-

Hjemmelaget iskrem på basilikum og olivenolje - Serveres med blondie

(hvit brownie), bringebær- og balsamicocoulis og honning tulie (hvete, melk, egg)

225.-