



A la carte-meny

Forretter

Ørretmousse - Serveres på julienne grønnsaker med chablissaus <i>(melk, sulfitt, egg, soya, selleri)</i>	235.-
Krabberavioli - Servert med spinat og kremet saus <i>(skalldyr, melk, hvete, egg)</i>	245.-
Bruschetta med honningglasert chevre og valnøtter <i>(hvete, melk, valnøtter)</i>	198.-
Hvitløksbrød - <i>(melk, hvete, soya)</i>	55.-

Hovedretter

Sukkersaltet ørret - Serveres på friske grønnsaker, poteter og Chablissaus <i>(fisk, melk, sulfitt)</i>	398.-
Andeconfit - Serveres med hjemmelaget potetmos friske grønnsaker og rødvinsaus - velg mellom ett eller to lår <i>(melk, sulfitt, selleri, soya)</i>	298.-/398.-
Serranosurret kyllingbryst fylt med blåmuggost og pære - Servert med friske grønnsaker, røstipoteter og morkelsaus <i>(egg, melk, soya, valnøtter)</i>	425.-
Pannestekt lange - med grønnsaker, erterpurè, småpoteter og kaperssmør <i>(fisk, melk, soya, sulfitt)</i>	425.-

Desserter

Kumlegaardens karamellpudding - Med pisket fløte <i>(melk, egg)</i>	155.-
Icecup Flensburger - Lune kirsebær med vaniljeis og eggelikør <i>(hvete, melk, egg, sulfitt)</i>	198.-
Ostekrem - Serveres med appelsinsaus og sjokolade <i>(melk, egg, hvete, soya)</i>	198.-
Sjokoladefondant - Serveres med bringebørsorbet <i>(melk, egg, hvete, soya)</i>	155.-