



A la carte-meny

Vintoget 2026

Forretter

Hummer - Halv eller hel, servert med ferskt brød og aioli (<i>melk, fisk</i>)	400.-/550.-
Østers - Norske østers med eplevinaigrette (<i>melk, fisk</i>)	55.-/stk
Konjakkgravet hjort - Serveres med tyttebærrømme og flattbrød (<i>melk, hvete, rug, sulfitt</i>)	245.-
Hvitløksbrød - (<i>melk, hvete, soya</i>)	55.-

Hovedretter

Ovnsbakt kveite - Serveres med friske grønnsaker, poteter og Beurre blanc (<i>fisk, melk, sulfitt, selleri</i>)	498.-
Reinsdyrskanke - Med potetstappe, rotgrønnsaker og kremet viltsaus (<i>melk, soya, selleri, sulfitt</i>)	398.-
Beef Wellington - Av okse indre, servert med tomat, potetpure og rødvins saus (<i>melk, soya, selleri, sulfitt</i>)	498.-

Desserter

Kumlegaardens karamellpudding - Med pisket fløte (<i>melk, egg</i>)	155.-
Baskisk ostekake - Serveres med bringebærcoulis (<i>melk, egg, hvete</i>)	198.-
Akevittmarinerte jordbær - Serveres med vaniljeis (<i>melk, egg, sulfitt</i>)	225.-