

MENY

FORRETT/STARTERS

BORSJTIJ MED HJEMMERØKT ELG 135
 Rødbetsuppe og røkt majones • Selleri Egg Sennep
 Borsjtij with homemade smoked moose, beetroot soup, smoked mayonnaise • Celery Egg Mustard

CONFITERT ANDELÅR 145
 Urtevinagrette og syltet løk • Laktose Hvete Sulfitt
 Duck leg confit with herb vinaigrette and pickled onions • Lactose Wheat Sulfite

HOVEDRETT/MAIN COURSES

INDREFILET AV STORFE 369
 Snøfrisk, rødbeter, syltet gulbeter, røstipotet, rødvinsaus • Laktose Sulfitt Selleri
 Beef tenderloin served with cream cheese, beetroot, pickled beets, rosti potatoes and redwine sauce • Lactose Sulfite Celery

HJEMMELAGET SKALLDYRSPASTA 319
 Laksefilet, kremet safransaus, sesongens grønnsaker
 og dagens skalldyr • Skalldyr Bløtdyr Laktose Hvete Egg Fisk Selleri
 Homemade shellfish pasta with salmon fillet. Served with a creamy safran sauce, vegetables and shellfish of the day
 • Shellfish Mollusc Lactose Wheat Egg Fish Celery

DAGENS HUSMANN 195→225
 Spør din servitør. Varierer etter råvarer og sesong. Today's special. Ask your waiter. Varies with the products and season

VEGETAR

Spør din servitør. Varierer etter råvarer og sesong. Vegetarian. Ask your waiter. Varies with the products and season

KORT OG GODT

Treretters meny. Three course menu 619
 Kortreiste råvarer fra lokale leverandører. Products from local suppliers

SILDETERRIN 135
 Løyrom, rømme fra Røros, grovt brød og egg • Hvete Laktose Egg Sulfitt Fisk
 Marinated herring terrine served with løyrom (whitefish roe) sour cream from Røros, dark bread and egg • Wheat Lactose Egg Sulfite Fish

ELG YTREFILET 369
 «Skogens Konge», pølse fra Gransjøberget, sautéert savoykål, Finnskog-potet og viltsaus • Laktose Sulfitt Selleri
 Sirloin of moose served with local sausage from Gransjøberget, sautéed savoy cabbage and Finnskog potatoes • Lactose Sulfite Celery

TARTE TATIN MED CELINA-PÆRER 135
 Is laget av rømme fra Røros • Hvete Laktose Egg
 Tarte Tatin made from Celina pears and ice cream with sour cream from Røros • Wheat Lactose Egg

DESSERT

SEMULEPUDDING 125
 Røde bær og bærsorbé • Hvete Laktose Egg
 Semolina pudding served with red berries and sorbé • Wheat Lactose Egg

TO LAG AV SJOKOLADEMOUSSE 135
 Friske bær og kjeks • Hvete Laktose Egg
 Two layered chocolate mousse with fresh berries • Wheat Lactose Egg

