

MENY

DELIKATESSER FRA



FORRETT

ØSTERS ROCKEFELLER

59,- PR. STK / 3 FOR 149,-

Gratinerte østers med Pernod i vår stil

Oysters au gratin with Pernod in our style

INNEHOLDER: MELK, GLUTEN, BLØTDYR, SULFITT

KAMSKJELL TO DIE FOR

1 STK 225,- | 2 STK 325,-

Smørsaus, ørretrogn, gressløk og fritert kapers

Panfried scallop with butter sauce, butter sauce, trout roe, chives and fried capers

INNEHOLDER: BLØTDYR, FISK, MELK, SMØR, SULFITT

SASHIMI 225,-

Tynne skiver Auroralaks, i epleciderponzu, Med agurksalat, sesam, ingefær, vårløk og koriander.

Thin slices of Aurora salmon, in apple cider ponzu, with cucumber salad, sesame, ginger, spring onions and coriander.

INNEHOLDER: FISK, SOYA, GLUTEN, SESAM

TARATAR 215,-

Finkuttet norsk ytrefilet av kalv, eggeplomme confit, fritert sjalottløk, karse, salt agurk og syltet sennepsfrø

Veal tartare, egg yolk confit, watercress, crispy onion, pickled mustard, chives, virgin olive oil

INNEHOLDER: EGG, SULFITT, SENNEP

HUMMERBISQUE OG

KONGEKRABBE 235,-

Kremet hummersuppe med fenikkelsalat, panko panert kongekrabbehale og urteolje

Creamy lobster soup with fennel salad, breaded king crab tail and herb oil

INNEHOLDER: MELK, HVETE, EGG, SULFITT, SKALLDYR, BLØTDYR

SELLERISUPPE 175,-

Fyldig sellerisuppe med parmesan, friske urter, bacon, nøttesmør og grillet surdeigsbrød

Rich celery soup with parmesan, fresh herbs, bacon, nut butter and grilled sourdough bread

INNEHOLDER: HVETE, MELK, SELLERI

HOVEDRETT

Dagens potet er inkludert og serveres a part våre hovedretter

The potatoes of the day are included and are served as part of our main courses

ANDELÅRCONFIT 385,-

Konfitert saftig norsk gårdsand med sprøtt skinn, blåbærdemiglace, urteolje, pastinakkpure, chips og rotgrønnsaker

Norwegian Duck, confit, rootvegetables, parsnip pure, chips, blueberry demiglace

INNEHOLDER: SELLERI, SULFITT, MELK

BRESERT OKSE 385,-

Storfe langtidskokt i gode aromater og rødvin, Grilles og serveres med glaserte rotgrønnsaker,

Saus av breseringskraften, friske urter, syltet løk og sennepsfrø

Grilled and braised ox over night in wine and aromatics, Glaced rootvegetables, kale chips, mustard seeds, pickled onion and savoury sauce from the braising stock

INNEHOLDER: SELLERI, SULFITT, MELK, SENNEP

FLYNDRE OG KAVIAR*

Smørstekt flatfisk, kremet blåskjellveloute med lodde og ørretrogn, syltet stjerneløk, dill, selleripure og smørkokte petit pois.

*Dagens flyndre fra Reinhartsen 385,-

*Pigvar fra Kvinesdal 495,-

Butter-fried flatfish, creamy mussel veloute with capelin and trout roe, pickled star onions, dill, celeriac puree and butter-cooked petit pois.

*Today's flounder from Reinhartsen NOK 385

*Pigvar from Kvinesdal NOK 495

INNEHOLDER: FISK, BLØTDYR, MELK, SULFITT, SELLERI

SOPPRISOTTO 285,-

[VEGETAR]

Smørstekt skogsopp, parmesan, grønnkålchips, frisk urteolje vinaigrette, fløte fra Åmli Gårdsmeierier

Butterfried mushrooms, kalechips, pickled onion, parmeggiano, herb vinaigrette, heavy cream from Åmli Dairyfarm

INNEHOLDER: MELK, SULFITT

DAGENS FANGST 385,-

Villfanget hvit fisk fra Reinhartsen, Soyasmør med sitron og persille, fritert kapers, spisskål, selleripure og confit småtomater

Wildcaught fish from Reinhartsen, Soy and brownbutter sauce, parsley, lemon, cabbage, celeriacpure, fried capers and confit pearl tomatato

INNEHOLDER: FISK, MELK, SOYA GLUTEN, SELLERI

STEAK FRITES 625,-

USDA Prime* Greater Omaha Entrecôte grilles og serveres med semibakt tomat, haricot vertes, sopp, trøffel frites, kremet peppersaus og habanero bearnaise

USDA Prime Greater Omaha Entrecôte grilled and served with semi-baked tomato, haricot verts, mushrooms, truffle fries, creamy pepper sauce and habanero béarnaise*

INNEHOLDER: SELLERI, EGG, MELK, SULFITT



Aperitifs

CHANDON GARDEN SPRITZ 169,-

Tradisjonell metode musserende vin med appelsinbitter likør laget med naturlige ekstrakter og krydder

PREMIUM GIN TONICS 185,-

Harahorn Smallbatch Gin

Husets krydder og premium Fever Tree tonic

Gin Mare

Premium Fever Tree Tonic, Oliven, Rosemarin

Monkey 47

Premium Fever Tree Mediterranean Tonic, Rød Grapefrukt, Timian

DESSERT

RØMME PANNACOTTA 175,-

Skogsbærsorbet, kokos-crumble, fløyelsmyk pudding med rømme og fløte fra Åmli gård tilsmakt bourbonvanilje

Sourcream Panna Cotta, forestberry-sorbet coconut crumble, bourbonvanilla

INNEHOLDER: MELK

CLAFOUTIS 185,-

Vår versjon av et klassisk fransk bakverk. Mandel, kirsebær, banan-is og varm salt karamell

Almond, spiced cherries, salt caramell, banana ice cream,

INNEHOLDER: MANDEL, HVETEGLUTEN, EGG, MELK

SJOKOLADE &

HASSELNØTTFONDANT 185,-

Nydelig varmt bakverk med mørk sjokolade, flytende kjerne med hasselnøttpralin, servert med: Skogsbærsorbet og sprø havre Chocolate & hazelnut fondant. Dark chocolate, hazelnutpraline, forestberrysorbet, oatcrumble

INNEHOLDER: MANDEL, HASSELNØTT, EGG, MELK

IS & SORBET 110,-

En kule is og en kule sorbet.

Sjokoladesaus og sprøtt dryss.

Spør gjerne hva vi har

1 scoop of each, with chocolatesauce and crumble

INNEHOLDER: MELK, EGG

DAGENS DESSERT 175,-

Spør din servitør eller la deg overraske

Today's dessert. Ask your waiter or let us surprise

OST

TRE OSTER 225,-

3 oster, spør oss gjerne hva vi har, kompott, nøttebrød og honning

INNEHOLDER: MELK, VALNØTT, HASSELNØTT, MANDEL, SESAM, HVETE GLUTEN, EGG

CAMEMBERT 295,-

- Perfekt delerett for osteelskere

Ovnsbakt Hvitskimmelost,

honning og grillet surdeigsbrød

Baked camembert, served with honey and sourdough bread

INNEHOLDER: MELK, HVETE GLUTEN

• INKLUDERT •

Til alle retter er snacks og brød inkludert!

Gi oss gjerne beskjed om allergier eller andre behov ved ankomst
Snacks and bread are included, let us know about allergies or other special needs



VÅRT LILLE VINKART

ALLE VÅRE VINER INNHOLDER SULFITT

CHAMPAGNE

2013 Dom Pérignon, Brut Vintage
2013 Bruno Paillard, Blanc de Blancs
N.V. Krug, Grande Cuvée 170ème Édition
N.V. Moët & Chandon, 'Impérial'

MUSSERENDE

2018 Gusbourne, Blanc de Blancs
2021 Caves des Hautes Côtes de Chastenay, Crémant de Bourgogne Brut Millésimé
N.V. Cantine Valdobbiadene Val D'oca, Prosecco Extra Dry 'Argento'

HVITVIN

ARGENTINA

2022 Terrazas de los Andes, Chardonnay

FRANKRIKE

CHABLIS

2022 Domaine de L'Enclos, Chablis

BORDEAUX

2021 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Blanc (Moisvin)
2021 Château de la Jaubertie, Bergerac Sauvignon Blanc (Moisvin)

BURGUND

2020 Dominique Lafon, Bourgogne Blanc
2020 Domaine de Montille, Bourgogne Blanc 'Le Clos du Château'
2020 Domaine Simon Bize & Fils, 'Les Champains' Bourgogne Blanc
2021 Domaine Simon Bize & Fils, Bourgogne Chardonnay
2020 Domaine Jean Fournier, Bourgogne Aligoté 'En Auvonnes'
2021 Domaine de Villaine Bouzeron Aligoté
2021 Domaine Borgeot, Chassagne Montrachet Vieilles Vignes
2013 Maison Roche De Bellene, Meursault 1.Cru 'Charmes'
2020 Domaine Borgeot, Puligny Montrachet Vieilles Vignes
2020 Domaine Borgeot, Saint-Aubin 1.Cru 'Derrière chez Edouard'

JURA

2020 Domaine du Pélican, Arbois Chardonnay
2020 Caves Jean Bourdy, Cotes du Jura Blanc

LANGUEDOC

2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc (Moisvin)

ITALIA

2022 Pieropan, Soave Classico

NEW ZEALAND

2022 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc

TYSKLAND

2020 Weingut Heiligenblut Weinheimer Riesling Kabinett
2021 Weingut Schätzel Nierstein Pettenenthal Riesling GG
2021 Weingut Schätzel, 'Nierstein Ölberg' Riesling GG
2021 Weingut Heiligenblut, Silvaner Trocken

USA

2019 Paul Lato, 'Done & Done' Chardonnay
2021 Walter Scott, 'La Combe Verte' Chardonnay

4295,-
2995,-
3495,-
1495,-

1295,-
895,-
645,-

795,-

1045,-

995,-
795,-

1495,-
1295,-
1095,-
1095,-
1095,-
1095,-
1195,-
2295,-
2595,-
2295,-
1895,-

1295,-
995,-

695,-

795,-

1095,-

895,-
2995,-
1495,-
795,-

1695,-
1495,-

ØSTERRIKE

2021 Weingut Heidi Schröck & Söhne, Weissburgunder
2022 Weingut Knoll, Grüner Veltliner 'Loibner' Steinfeder

895,-
895,-

STORFLASKER

2019 Domaine du Pélican, Arbois Chardonnay 150cl
2019 Domaine Vacheron, Sancerre 150cl
2022 Cloudy Bay, Sauvignon Blanc 150cl

2795,-
2495,-
2395,-

RØDVIN

ARGENTINA

2021 Bodegas Chacra, 'Barda' Pinot Noir
2021 Terrazas de Los Andes, Reserva Malbec

895,-
795,-

FRANKRIKE

BEAUJOLAIS

2021 Domaine Yohan Lardy, Moulin-A-Vent 'Les Michelons'

995,-

BURGUND

2020 Benjamin Leroux, Savigny-les-Beaune
2021 Xavier Monnot, Bourgogne Pinot Noir
2017 Domaine Nicolas Rossignol, Pommard 'Jaroliers' 1.Cru
2018 Domaine Nicolas Rossignol, Pommard
2018 Domaine Nicolas Rossignol, Volnay 'Caillert' 1.Cru
2018 Domaine Nicolas Rossignol, Volnay

1495,-
1095,-
3295,-
1595,-
3495,-
1595,-

BORDEAUX

2018 Château Grand Barrail-Lamarzelle Figeac
2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Rouge (Moisvin)
2019 Château de la Jaubertie, Rouge (Moisvin)

1995,-
995,-
795,-

LANGUEDOC

2022 Le Grand Noir, Pinot Noir (Moisvin)

695,-

RHONE

2020 Domaine Michel et Stéphane Ogier, Côte-Rôtie 'Mon Village'
2020 Pierre Gaillard, Crozes-Hermitage
2021 Domaine Michel et Stéphane Ogier, 'Temps Est Venu'

1895,-
995,-
895,-

ITALIA

PIEDMONTE

2021 Poderi e Cantine Oddero, Langhe Nebbiolo

1095,-

TOSCANA

2019 Poggio di Sotto, Rosso di Montalcino 2019
2019 Castello di Monsanto, Chianti Classico Riserva

2295,-
1295,-

NEW ZEALAND

2020 Cloudy Bay, Pinot Noir

1095,-

SPANIA

2018 C.V.N.E., Rioja Imperial Reserva
2018 C.V.N.E., Rioja 'Cune' Reserva
2018 Vega-Sicilia, 'Pintia'

995,-
895,-
1995,-

USA

2021 Walter Scott, 'Cuvée Ruth' Pinot Noir

1695,-

VIN PÅ GLASS

MUSSERENDE

N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1.Cru Extra Brut (Moisvin) 240,- / 1295,-
2018 Juvé Y Camps, 'Reserva De La Familia' Brut Nature Cava 140,- / 695,-

HVIT

2021 Weingut Schätzel, Riesling Trocken 185,- / 895,-
2022 Terrazas de Los Andes, Chardonnay 155,- / 795,-
2022 El Convertido, Verdejo 130,- / 645,-

RØD

2020 Castello di Monsanto, Monrosso 175,- / 845,-
2019 Château de la Jaubertie, Rouge (Moisvin) 155,- / 745,-
2021 Cantina Vallebelbo, 'Le Opre' Langhe Nebbiolo 130,- / 645,-

MOISVINER

UTVALGTE VINER FRA VÅRT EGET VINSKAP

MUSSERENDE

N.V. Nicolas Maillart, 'Platine' 1.Cru Extra Brut 1295,-

HVIT

2021 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Blanc 995,-
2021 Château de la Jaubertie, Bergerac Sauvignon Blanc 795,-
2022 Le Grand Noir, Sauvignon Blanc 695,-

RØD

2018 Château de la Jaubertie, 'Mirabelle' Rouge 995,-
2019 Château de la Jaubertie, Rouge 795,-
2022 Le Grand Noir, Pinot Noir 695,-

DESSERTVIN

2021 Château Jaubertie, 'Mirabelle' Monbazillac 795,-

ØL

FATØL

CB 0,3l / 0,5l 95,- / 139,-
INNEHOLDER: BYGG
MOIPA, Hunsfos 0,4l 139,-
INNEHOLDER: BYGG, HVETE

NØGNE Ø

INNEHOLDER: BYGG
Asian Pale Ale 0,33l 135,-
Brown Ale 0,33l 135,-
Saison 0,33l 135,-
Two Captains 0,33l 149,-

ANNET

CB Lite 0,5l 139,-
INNEHOLDER: BYGG (GLUTENFRI)
Heineken 0,33l 115,-
INNEHOLDER: BYGG
Sol 0,33l 115,-
INNEHOLDER: BYGG
Weihenstephaner 0,5l 159,-
INNEHOLDER: HVETE

ALKOHOLFRIIT ØL

INNEHOLDER: BYGG
Nix & Nada, Homborsund 0,33l 89,-
Nøgne Ø Himla Humle 0,3l 89,-

SNACKS

Den lille Chipsfabrikken, Jalapeño 75,-
Oliven 75,-

MINERALVANN

PURE WATER

Med og uten bobler så mye du vil gjennom hele måltidet 45,-

MINERALVANN & SAFT

Bergamott & Lime, Grimstad Brusfabrikk 79,-
Sitron-Ingefær, Grimstad Brusfabrikk 79,-
Appelsin, Grimstad Brusfabrikk 79,-
Rabarbrasaft fra Skraastad 79,-
Bringebærsaft fra Skraastad 79,-
Eplemost 59,- / 195,-
Coca-Cola 59,-
Coca-Cola uten sukker 59,-

COCKTAILS

ARVESØLVET AQUAVIT SOUR 175,-

Arvesølvet Juleakevitt fra Grimstad, sitronjuice, tranebærjuice, appelsinjuice, sukker, Fever Tree Ginger Beer

EMINENTE SPICED MULE 175,-

Eminente Reserva Rum, sitron, sukker, Fever Tree Ginger Beer

ROSEMARY & BELVEDERE VODKA SOUR 175,-

Belvedere Pure Vodka, sitronjuice, sukker, eggehvite, Angostura Bitters

WHISTLEPIG MIDNIGHT MANHATTAN 175,-

10yo Whistle Pig Rye Whiskey, Averna, Angostura Bitters

COSMOPOLITAN 169,-

Smirnoff Vodka, Cointreau, sitron, tranebærjuice

LATTE MARTINI 169,-

Smirnoff Vodka, Bailey's, espresso, sukker, kremfløte

ALKOHOLFRIE COCKTAILS 95,-

Spør din servitør om vårt utvalg