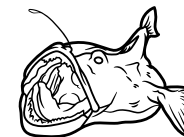




Kjøkkenets 5-retter  
1075,-

Vinpakke - 5 glass  
985,-



## Snacks

Brød & smør  
(hg,m,ru) 65,-

-

Potetvaffel  
Torskerogn, løyrom, dill  
(hg,m,e,f,l) 155,-

-

Østers & oksetartar  
Sjalottløk, sitron  
(b,l) 85,-

## Forretter

Tartar av kveite  
Miso, mandel, umeshu-ponzu  
(f,e,hg,ma,so) 265,-

Hummer  
Cavatelli, endive, fennikel  
(hg,m,e,l,sk,se) 315,-

-

Mousseline av lokal hvit fisk & kamskjell  
Caviar "Mirabelle selection", spinat, Vin Jaune  
(e,m,f,su,l,b) 385,-

-

Pâté en croûte  
Husets paté med eple & sennepskrem  
Salat fra Toppe gartneri & syltede grønnsaker  
(hg,m,e,l,sn) 265,-

## Hovedretter

Breiflabb  
Sauce meunière, blomkål & trøffel  
(f,m,l,se) 425,-

-

Indrefilet av okse  
Peppersaus, løk, estragon, fries & salat  
(m,l,se,e) 625,-

Hvit fisk fra kaien  
Selleri, spelt, blåskjell & sidersaus  
(f,m,sp,se,b,l) 415,-

-

## Deleretter til bordet

(For 2 personer eller flere. En porsjon er anbefalt for 2 personer)

Fjellørrett  
Smørsaus med grønn pepper,  
spinat & sopp, potetkrem  
(m,l,f) 1090,-

Confitert lam  
Cassoulet av gule splitterter,  
nduja & fennikel  
(m,l,sp,se) 1150,-

## Dessert & ost

Variasjoner av honning fra Stolmen  
Kokos, salvie & melk  
(hg,e,m) 195,-

-

Petit four  
Dagens utvalg  
165,-

Vaniljeis & sjokoladesaus  
(e,m) 95,-

Utvalg av oster  
Nøttebrød & marmelade  
(m,hg,va,e) 235,-

Dagens sorbet  
80,-

## Vin på glass

### Musserende

Champagne, Deutz Brut Classic (Su): 250,-  
Prosecco, cuvée «Bekkjarvik Gjestgiveri» (Su): 139,-

### Hvit

Chardonnay cuvée «Bekkjarvik Gjestgiveri» (Su): 149,-  
Cà del Magro, Monte del Frá (Su): 159,-  
Ørjan Rheingau Riesling, Hans Bausch (Su): 165,-

### Rosé

Pinot Noir Rosé, Künstler (Su): 160,-

### Rød

Valpolicella cuvée «Bekkjarvik Gjestgiveri» (Su): 149,-  
Côtes du Rhône Saint-Esprit, Delas (Su): 159,-  
Bourgogne Pinot Noir, Roche de Bellene (Su): 165,-

### Kaffe/ Te

Te kr 49,-

Lungo kr 52,-

Espresso kr 45,-

Cappuccino (M) kr 59,-

