

Meny

Markveien Mat & Vinhus / Dr. Kneipp's vinbar

Forretter / Småretter

Strandkrabbesuppe

Kraft kokt på strandkrabber kremes og serveres med krabbepoller med dill, fennikel og epleterninger. Chilimajones.

Kr 188,-

Green Shore Crab soup with crab, apples and chili mayonnaise.

Allergener: skalldyr, fisk, melk, selleri, egg, sennep, gluten,

Sirdalsørret

Fine filetstykker av Sirdalsørret får ligge en liten stund med salt før den får et kort opphold i røykovn med flis fra epletre. Den lettrøkte ørreten serveres medfeldtsalat, sylta blomkål og blomkålpuré.

Kr 192,-

Smoked trout with cauliflower puré and pickled cauliflower

Allergener: fisk, melk, gluten.

Gravet Elg

Gode smaker av norsk natur. Filetstykker av elg graves med einebær og godt brennevin. De tynnskårne kjøttskivene anrettes med sylta kantareller, cornichons, høstsalater og rista valnøtter. Tyttebærrømme

Kr 185,-

Cured elk with pickled cucumbers and chanterelle, lingonberries, walnuts.

Allergener: melk, nøtter, selleri,

Risotto

Carnaroliris fra Maremma med sesongens sopp.

Kr 174,-

Risotto with mushrooms.

Allergener: melk, sulfitter

Dagens meny / Today's menu

Hver dag kommer vi over spesielt gode råvarer. Med utgangspunkt i disse råvarene komponerer vi dagens meny, du kan velge mellom 3, 4 eller 5 retter. Se tavle for dagens anbefalinger.

3 retter kr 545,-

4 retter kr 625,-

5 retter kr 695,-

Dagens forrett kr 175,-

Dagens kjøtt/fisk kr 295,-

Dagens dessert kr 125,-

Spekemat fra Edizioni Riccardo Franchi

Utvalg av pølser og skinke med kapers, oliven, artiskokker og aioli

liten kr 234,- / stor kr 286,-

Allergener: egg, sennep, melk, sulfitter

Serranoskinke, manchego og friterte Valenciamandler

kr 196,-

Allergener: melk,

Hovedretter

Kveite

Filetstykker av villkveite stekes og kommer med gresskarpuré, sitronbakt fennikel og sylta rød stjerneøk. Krema persillesaus og gresskarkjerner. Kr 328,-

Halibut with baked fennel, pickled red onions and pumpkin puré.

Allergener: fisk, melk,

Entrecôte

Stekt entrecôte serveres med karamellisert borretaneløk, stekt sopp og aspargesbønner. Steinsopp- og estragonsmør. Rødvinsaus. Kr 326,-

Sirloin steak with borretane, mushrooms and green beans. Red wine sauce.

Allergener: melk, selleri, sulfitter

Lam

Helstekte stykker av marinert lammemørbrad skives og serveres sammen med bakt pastinakk, confitert gulrotpuré og smørstekt grønnkål. Pastinakkchips og sjysaus med rosmarin. Kr 314,-

Lamb with carrot purée and baked parsnip. Rosemary sauce.

Allergener: melk, selleri, sulfitter

Andeconfit

Lettsalta andelår fra Holte gård serveres med mos av fjellmandel fra Tyllidal. Høstens betar kommer i flere variasjoner og andesjyen er tilsmakt honning og sennep. Kr 316,-

Duck leg confit with beetroot, mashed potatoes and mustard sauce.

Allergener: melk, selleri, sennep, sulfitter.

Dessert

Epleterte

Klassisk fransk epleterte med sprø mørdeigsbunn fylles med vaniljekrem og bakes med eplebåter vendt i sukker og kanel. Til den lune tertten får du vaniljeis, havrecreuble og salt karamell. Kr 132,-

Apple tart with vanilla ice cream and salty caramel.

Allergener: melk, egg, gluten, nøtter,

Sjokoladefondant

Mørk sjokolade med høy kakaoprosent med ørlite grann mel, smør og egg. Fondanten får noen minutter i ovnen før den serveres med tindvedsorbet og gelé.

Chocolate fondant served with buckthorn sorbe and broken gel. Kr 138,-

Allergener: melk, egg, gluten, hvete

Ostekake

Bakt ostekake servert med bringebærsaus. Husets absolutte klassiker! Kr 126,-

Baked cheese cake with raspberry sauce.

Allergener: melk, egg, hvete

Ost

Utvalgte oster fra Mons Fromager Affineur (30 gr pr.stk)

Serveres med litt søtt tilbehør og knekkebrød.

1 ost kr 65,- / 3 oster kr 175,- / 6 oster kr 275,-

Selection of ripe Cheese

Allergener: melk, rug, hvete

SMÅTT OG GODT

Marinerte oliven, sorte og grønne fra Villa Faraldi og Napoli kr 52,-

Artiskokker, marinert med god olivenolje og urter kr 64,-

Marconamandler, fritert i olivenolje og salta kr 46,-