

Trerettersmeny

3 course Set menu

Forrett

Starter

Lettrokt laksetartar med egg, dill og sitron
Lightly smoked tartar of salmon with egg, dill and lemon
E, F, SEN, H

Hovedretter

Main Course

Pannestekt sei med bondebønner ragu, røkt flesk
syltet løk og persillerot
*Pan-fried pollack with butter beans cassoulet,
smoked bacon, pickled onions and parsley*
SE, F, M, SE

Eller / or

Langtids braisert svinekjake med
svartkål, eple, hasselnøtter og sjysaus
Slow braised pork jaw with black pudding, black kale, apple, hazelnut and broth
E, SP, S, HA, M, SE, R, H, SU

Dessert

Dessert

Melkesjokolade-panna cotta med blodappelsinsorbet
og karamellisert hvit sjokolade
Milk chocolate panna cotta with red orange sorbet and caramelized white chocolate
E, M, SP

Kr 415,-

Allergioversikt:

<i>SK: skalldyr</i>	<i>SO: soya</i>	<i>SEN: sennep</i>
<i>E: egg</i>	<i>M: melk</i>	<i>SES: sesamfrø</i>
<i>F: fisk</i>	<i>SP: spor av nøtter</i>	<i>SU: sulfitt</i>
<i>P: peanøtter</i>	<i>SE: selleri</i>	<i>B: bløtdyr</i>
<i>H: hvete</i>	<i>R: rug</i>	<i>HA: hasselnøtt</i>
<i>MK: mandelkjerne</i>	<i>PI: pistasje</i>	<i>BY: bygg</i>
<i>HAV: havre</i>	<i>N: nøtter</i>	<i>V: valnøtt</i>

FORRETTER

STARTERS

Matjesild med rødløk, egg, rømme, brunet smør
og mandelpotet kr 140,-
Matje herring with egg, onion, sour cream, browned butter and potatoes
F, E, M

Skrei brandade med karamellisert blomkålkrem,
syrlig blomkålsalat og løpstikke salsa verde kr 140,-
*Brandade of Skrei with caramelized cauliflower cream,
acidic cauliflower salad and lovage salsa verde*
H, M

Biff Tartar (100 g./160g.) kr 140,-/240,-
Steak Tartar
E, SEN, F, R

S.O.S (sennepsild, madeirasild og syltet
strømning med rørossmør og Västerbotten) kr 140,-
Herringplate (mustard herring, Maderia herring og pickled "stømning")
Served with Røros butter and Västerbotten cheese
F, SU, H, M

Lettrøkt laksetartar med egg, dill og sitron kr 130,-
Lightly smoked tartar of salmon with egg, dill and lemon
E, F, SEN, H

Klassisk løyrom råraka kr 170,-
Classic roe with potato pancake
F, M, E

Kyllinglevermousse med geitost, rødbeter,
Linie akevitt gelé og valnøtt kr 140,-
*Chicken liver mousse with goat cheese, red beets,
Linie aquavit jelly and walnut*
M, SU, SP, V

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

FISK

Fish

Skatevinge med byggotto, syrnet purreløk
og västerbotten ost kr 240,-

*Wing of Skate with barley risotto, sour leek
and västerbotten cheese*

F, SK, H, M

Helstekt rødspette med kapers, sautert rødbeter
og røkt bøkling smør kr 230,-

Roasted plaice with capers, sautéed beets and smoked kipper butter

H, M, F

Pannestekt sei med bondebønner ragu,
røkt flesk, syltet løk og persillerot kr 230,-

*Pan-fried pollack with butter beans cassoulet,
smoked bacon, pickled onions and parsley*

SE, F, M, SE

Kjøtt

Meat

Entrecôte med bèarnaise, rødvinssjy
og pommes frites kr 260,-
Rib-eye with bèarnaise sauce, red wine broth and french-fries
M, E, SU

Biff Tartar (160g.) kr 240,-
Steak Tartar
E, SEN, F, R

Hønsfrikassé med grønne erter, gulrot
og rosenkål kr 240,-
Frikassé of chicken with green peas, carrots and brussels sprouts
M, SU

Grillet dry-aged svinenakke med tørket tomat,
rotselleripuré og bakt hvitløk og rødvinssaus kr 260,-
*Grilled dry aged neck of pork with dried tomato, celeriac puree
and baked garlic and red wine sauce*
SU, M

Langtids braisert svinekjake med
svartkål, eple, hasselnøtter og sjysaus kr 230,-
*Slow braised pork jaw with black pudding, black kale,
apple, hazelnut and broth*
E, SP, S, HA, M, SE, R, H, SU

Sharingmeny med Pattegris som hovedrett.

Vi starter med svineterrine med syltet grønnsaker,
agurk, løk,
blomkål, gulrot, selleriremulade og grillet brød
*Terrine of pork with pickled vegetables, cucumber, onion, cauliflower,
carrot, celery-remoulade and grilles bread*
SU, SEN, E, SE, H, R

Til hovedrett serveres dere helstekt pattegris sammen
med surkål, grønn salat med urtevinaigrette, kokte
poteter, sennep og svinesaus
*For main-course we serve suckling pig with pickles, bean salad, potatoes,
mustard
and a pork sauce*
SU, SEN

Melkesjokolade-panna cotta med blodappelsinsorbet
og karamellisert hvit sjokolade
*Milk chocolate panna cotta with red orange sorbet and caramelized white
chocolate*
E, M, SP

570,- per pers.

(Må forhåndsbestilles, serveres kun til hele selskaper, minimum
8 personer.)

DESSERTER

DESSERTS

Arme riddere med karamell is, kanelmuler,
eple, sitron og timian kompott kr 120,-
*French toast with caramel ice cream, cinnamon crumbs
apple, lemon and thyme compote*
H, M, SP

Is i kjeks – Blåbær softis i krumkakebeger
med krystallisert sjokolade kr 120,-
*Blueberry ice cream (soft ice) in a **krumkake** cup
with crystallized chocolate*
H, M, SU, SP

Melkesjokolade-panna cotta med blodappelsinsorbet
og karamellisert hvit sjokolade kr 120,-
*Milk chocolate panna cotta with red orange sorbet
and caramelized white chocolate*
E, M, SP

Oster med kvedepuré kr 120,-
Cheeses with quince purée
M

Noe søtt til kaffen kr 95,-
Petit four
M, H, SU, HA, MA, Nøtter – spør servitøren om hvilke nøtter

Allergioversikt:

SK: skalldyr

SO: soya

SEN: sennep

E: egg

M: melk

SES: sesamfrø

F: fisk

SP: spor av nøtter

SU: sulfitt

P: peanøtter

SE: selleri

B: bløtdyr

H: hvete

R: rug

HA: hasselnøtt

MK: mandelkjerne

PI: pistasje

BY: bygg

HAV: havre

MA: malt

V: Valnøtt

Merk: De fleste av rettene våre kan tilpasses ulike allergier så gi beskjed til din servitør, så vil kjøkkenet ordne et alternativ til deg.