

Forretter/Starters

Kremet jordskokksuppe med pannestekte kamskjell Creamy sun root soup with pan fried scallops	13€

Fenalårrullade med geitost og valnøttvinaigrette Roll with ham of lamb and goat cheese, walnut vinaigrette	12€

Kveitecarpaccio med kongekrabbe og gressløksvinaigrette Carpaccio from halibut with king crab and chive vinaigrette	16€

Lettsaltede torskflak, rødbeter med honning og bacon Lightly salted cod flakes, red beets with honey and bacon	12€

Våre klassikere/Our classics

Husets Gravlax med sennepssaus og dillstuede poteter Homemade Gravlax with mustard sauce and dill potatoes	16€/21€

Trio av Danske marinerte sild med mørkt brød og dill Trio of marinated Danish herrings, dark rye bread and dill	12€

Hovedretter/Main dishes

Sprøstekt uerfilet, purreløk og rekesaus Pan fried rose fish, leek and cold water shrimp sauce	22€

Hjemmerøkt hyse med gulrotstuing og eggsmør Home smoked haddock with carrot stew and egg butter	21€

Oksefilet med pastinakkrem og glasserte gulrøtter Fillet of beef, parsnip cream and glazed carrots	24€

Dillbakt laksefilet på en seng av rotgrønnsaker, rømmesaus Dill baked fillet of salmon on a bed of root vegetables, sour cream sauce	22€

Våre klassikere/Our classics

Breiflabbmedaljonger, fennikelpure, glasserte rødbeter og epler, sjøkrepsaus Medallions of monkfish, fennel purée, glazed beetroot and apples, langoustine sauce	24€
---	-----

Skandinaviske spesialiteter til maten: Scandinavian specialties to go with the meal:

Akevitt: - Linie akevitt(norsk)
- Aalborgs akevitt(dansk)
- Skåne akevitt(svensk)

Aquavit: - Linie aquavit(norwegian)
- Aalborg aquavit(danish)
- Skåne aquavit(swedish)





Desserter/Desserts

Tyttebærkokt pære
Lingonberry cooked pear **8€**

Dronning Maud's dessert anno 1906
Queen Maud's dessert anno 1906 **10€**

Geitostkake med blåbær
Goat cheesecake with blueberries **9€**

Våre klassikere/Our classics

Akevittflamberte skogsbær with vaniljeis
Aquavit flambé forest berries with vanilla ice cream **12€**

Trio av Nordiske oster
Trio of Nordic cheeses **11€**

Den perfekte avslutning: **The perfect ending:**

Lapponia cloudberry liquor/ Lakka **6€**
Lapponia blueberry liquor/ Mustikka **6€**
Norwegian crowberry digestive/ Frost **6€**
Larsen Cognac/The Vikings cognac **8€**
Bache Gabrielsen cognac **8€**
Braastad cognac **8€**
Vikingford vodka **6€**
Absolut vodka **6€**
Porto-white/red **5€**
Bisous sweet dessert wine **5€**

