



SERVERES FRAM TIL 16.00 | SERVED UNTIL 16.00

ØSTERS | OYSTERS - 3STK

195,-

Servert med mignonettesaus.
Served with mignonette sauce.
Inneholder: Bl, Su

KREMET FISKESUPPE |
CREAMY FISH SOUP

245,-

Servert med dagens fangst, håndpillede reker, blåskjell, selleri, fennikelcrudité og dillolje.
Served with catch of the day, shrimps, mussels, celery, fennel crudité and a dill oil.
Inneholder: Me, Fi, Sk, Bl, S, So, Su

LEVERPOSTEI PÅ RUGBRØD
PATÉ ON TOAST

185,-

Leverpostei med portvingele og revet rødbet.
Liver paté with port wine jelly and grated beets, served on rye bread.
Inneholder: E, Me, Hv, Ru

NORSK HØSTSALAT | AUTUMN SALAD

205,-

Salat fra Onna med rødbeter, aspargesbønner, nøtter og vegansk estragondressing.
Lettuce from Onna tossed with beets, green beans, nuts and a vegan tarragon dressing.
Inneholder: Va, Hv, Su

JULETALLERKEN | CHRISTMAS PLATE

499,-

Med ribbe, sosisser og medisterkaker. Servert med rødkål, poteter og brun saus.
Traditional Christmas plate with pork belly, sausages and pork patties. Served with red cabbage, potatoes and gravy.
Inneholder: Me, Su, So, S

TARTAR | TARTARE

210,-

Kvernet lårtunge servert med dijonsennep, rugbrød, eggeplomme, cornichons, rødløk og revet pepperrot.
Beef tartare served with Dijon mustard, egg yolk, cornichons, red onion, horseradish and rye bread.
Inneholder: Se, E, Su, Hv, Ru

SOPPTOAST | MUSHROOM TOAST

210,-

Toast av surdeigsbrød toppet med snøfriskkrem, blandet sopp og revet Valdres Ost.
Open-faced sourdough sandwich with goat cheese cream, mixed mushrooms and cheese from Valdres.
Inneholder: Me, Hv, Su

SILDETALLERKEN | HERRING

184,-

Matjes- og sennepssild med poteter, rødløk, kapers og dill. Serveres med rugbrød.
Soused and mustard herring served with potatoes, red onion, capers and dill. Served with rye bread.
Inneholder: Fi, Se, Me, Su, Ru

PINNEKJØTT | SALTED LAMB RIBS

499,-

Pinnekjøtt servert med Vossakorv, rotmos og poteter.
Traditionally prepared dried and steamed lamb ribs served with sausage, root vegetable mash and potatoes.
Inneholder: Me

ALLERGENER | ALLERGENS

bløtdyr: Bl, sulfitt: Su, hvete: Hv, melk: Me, egg: E, fisk: Fi, skaldyr: Sk, rug: Ru, sennep: Se, selleri: S, soya: So, hasselnøtt: Ha, havre: H, spelt: Sp, valnøtter: Va



Førretter | Starters



ØSTERS - 3 STK |

195,-

OYSTERS - 3 PCS

Servert med mignonettesaus.

Served with mignonette sauce.

Inneholder: Bl, Su

SKOGSOPPSUPPE |

185,-

MUSHROOM SOUP

Fyldig vegansk soppuppe med blandet skogssopp, toppet med karse.

Rich vegan mushroom soup with mixed forest mushrooms, topped with garden cress,

Inneholder: Su, Hv, So

RAKFISK PÅ RØSTI |

195,-

RAKFISK ON RÔSTI

Rakfisk servert på røstipotet med seterrømme, rødbeter, gressløk og rødløk.

Cured fish served on rösti potatoes with sour cream, beets, chives and red onion.

Inneholder: Fi, Me

MARGBEIN |

195,-

ROASTED BONE MARROW

Grillet margbein av storfe servert med grillet surdeigbrød med urtesmør.

Roasted bone marrow served with grilled sourdough bread with a herb butter.

Inneholder: Me, Hv

TARTAR | TARTERE

195,-

Kvernet lårtunge servert med dijonsennep, rugbrød, eggeplomme, cornichons, rødløk og revet pepperrot.

Beef tartare served with Dijon mustard, egg yolk, cornichons, red onion, horseradish and rye bread.

Inneholder: Se, E, Su, Hv, Ru

LETTRØKT ØRRET |

185,-

SMOKED TROUT

Servert med sitron- og pepperrotsaus, toppet med ørretrogn og karse.

Served with lemon horseradish sauce, topped with trout roe and water cress.

Inneholder: Fi, Me

ALLERGENER | ALLERGENS

bløtdyr: Bl, sulfitt: Su, hvete: Hv, melk: Me, egg: E, fisk: Fi, skalldyr: Sk, rug: Ru, sennep: Se, selleri: S, soya: So, hasselnøtt: Ha, havre: H, spelt: Sp, valnøtter: Va

Hovedretter | Mains

JULETALLERKEN |

CHRISTMAS PLATE

Med ribbe, sosisser og medisterkaker. Servert med rødkål, poteter og brun saus.

Traditional Christmas plate with pork belly, sausages and pork patties. Served with red cabbage, potatoes and gravy.

Inneholder: Me, Su, So, S

499,-

LUTEFISK

Lutefisk servert med bacon, ertestuing og poteter.

Traditional "lutefisk" served with bacon, mushy peas and potatoes.

Inneholder: Me, Fi

499,-

PINNEKJØTT |

SALTED LAMB RIBS

Pinnekjøtt servert med Vossakorv, rotmos og poteter.

Traditionally prepared dried and steamed lamb ribs served with sausage, root vegetable mash and potatoes.

Inneholder: Me

499,-

BRAISERT HØYRYGG | BRAISED 320,-

RIB ROAST

Brasert høyrygg servert i rødvinreduksjon med potetstappe

Braised rib roast served in red wine reduction and mashed potatoes

Inneholder: Su, Me, Hv

KREMET FISKESUPPE |

245,-

CREAMY FISH SOUP

Servert med dagens fangst, håndpillede reker, blåskjell, selleri, fennikelcrudité og dillolje.

Served with catch of the day, shrimps, mussels, celery, fennel crudité and dill oil.

Inneholder: Me, Fi, Sk, Bl, S, So, Su

TORSK | COD

365,-

Stekt torsk servert med hasselnøttsmør, mandelpotetpuré og smørstekte rotgrønnsaker.

Fried cod served with hazelnut butter, potato purée and butter tossed root vegetables.

Inneholder: Fi, Me, S, Ha

YTREFILET | TENDERLOIN

397,-

Ytrefilet av storfe med fettrand, bordelaisesaus, fløtegratinerte poteter og aspargesbønner.

Tenderloin with fat cap, bordelaise sauce, gratinated potatoes and green beans.

Inneholder: S, Su, Me

POTET OG PURREKARBONADE | 225,-

POTATO AND LEEK CAKES

Servert med vegansk trøffelmajones og bakte rødbeter.

Potato and leek cakes with vegan truffle mayo and roasted beets.

Inneholder: Su

ALLERGENER | ALLERGENS

bløtdyr: Bl, sulfitt: Su, hvete: Hv, melk: Me, egg: E, fisk: Fi, skaldyr: Sk, rug: Ru, sennep: Se, selleri: S, soya: So, hasselnøtt: Ha, havre: H, spelt: Sp, valnøtter: Va

Dessert

EPLEKAKE | APPLE CAKE 145,-

Lun eplekake med karamelliserte hasselnøtter og vaniljeis.

Warm apple cake with caramelized hazelnuts and vanilla ice cream.

Inneholder: E, Me, Hv, Ha

TRE OSTER | 145,-

THREE CHEESES

Norske oster servert med lokalprodusert honning, valnøtter og knekkebrød.

Norwegian cheeses served with local honey, walnuts and crispbread.

Inneholder: Me, Va, Hv, Ru

RISKREM | RICE PUDDING 145,-

Riskrem servert med saftgelé og ristede mandler.

Traditional Norwegian rice pudding with cordial jelly and toasted almonds

Inneholder: Me, Ma

SJOKOLADEFONDANT | 145,-

CHOCOLATE FONDANT

Servert med rom-rosinis.

Served with rum-raisin ice cream.

Inneholder: So, Me, E, Hv

ALLERGENER | ALLERGENS

bløtdyr: Bl, sulfitt: Su, hvete: Hv, melk: Me, egg: E, fisk: Fi, skaldyr: Sk, rug: Ru, sennep: Se, selleri: S, soya: So, hasselnøtt: Ha, havre: H, spelt: Sp, valnøtter: Va, mandler: Ma