

## Winter menu - 7 Course

### Klippfisk - Fingertare, "Sweet & Sour" Dill

Kjøkkensjefens klippfisk fra Ballstad med tangsmak. – 2, 3, 4, 10, 12

Riesling 2020, Emile Beyer, Alsace, Frankrike

### Roe, Chive, Red Onion

Rogn på Kjøkkensjefens vis. – 1, 2, 4, 7, 12

Riesling 2020, Emile Beyer, Alsace, Frankrike

### Lofoten Whale - Soy, Seaweed, Sesame, Raw Vegetables

Lofothval med asiatisk touch, Tang fra Napp. soya, Grønnsaker. – 2, 3, 6, 10, 11

Riesling 2020, Emile Beyer, Alsace, Frankrike

### Charred Cod, Jerusalem arkichoke, Jordskokk

Skrei fra Lofoten, kjøkkensjefens variant. – 4, 7

Pinot Noir Bourgogne 2017/18 Domaine Jean Touzot, Bourgogne, Frankrike

### Monkfish - Fish and Shellfish Soup, Potato, onion, Muskard

Breiflabb/ Bi-fangst med poteter og løk varianter. – 1, 2, 4, 7, 9, 10, 12

Pinot Noir Bourgogne 2017/18 Domaine Jean Touzot, Bourgogne Frankrike

### Lofotlamb - Neck, Cabbage, Chervil, Onions

Lofotlam fra Horns slakteri med kål og grønnsaker. – 1, 7, 12

Chianti Classico 2017, Castello di Meleto, Toscana, Italia

### Chocolate - Whiskey Ice Cream & Caramel

Sjokolade på irsk manèr med hjemmelaget iskrem og salt karamell. – 1, 3, 7

Recioto delle Valpolicella 2015, Monte Zovo, Veneto, Italia

Food, kr 1.450,-  
Pairing Wine, kr 895,-

ALLERGENS: 1:gluten 2:shellfish 3:egg 4:fish 5:peanuts 6:soy  
7:laktos 8:nuts 9:celery 10: mustard 11:sesam  
12: sulfur dioxide/sulfite 13:lupin 14:molluscs(bløtdyr)



## Winter menu - 5 Course

### Klippfisk - Fingertare, "Sweet & Sour" Dill

Kjøkkensjefens klippfisk fra Ballstad med tangsmak. – 2, 3, 4, 10, 12

Riesling 2020, Emile Beyer, Alsace, Frankrike

### Whale - Soy, Seaweed, Sesame, Raw Vegetables

Lofothval med asiatisk touch, Tang fra Napp. Redusert majones av soya, Grønnsaker. – 2, 3, 6, 10, 11

Riesling 2020, Emile Beyer, Alsace, Frankrike

### Charred Cod, Jerusalem arkichoke

Skrei fra Lofoten, kjøkkensjefens variant. – 4, 7

Pinot Noir Bourgogne 2017/18 Domaine Jean Touzot, Bourgogne, Frankrike

### Monkfish - Fish and Shellfish Soup, Potato, Onion, Mustard

Breiflabb/ Bi-fangst med poteter og løk varianter. – 1, 2, 4, 7, 9, 10, 12

Pinot Noir Bourgogne 2017/18 Domaine Jean Touzot, Bourgogne, Frankrike

### Chocolate - Whiskey Ice Cream & Caramel

Sjokolade på irsk manèr med hjemmelaget iskrem og salt sjokolade. – 1, 3, 7

Recioto delle Valpolicella 2015, Monte Zovo, Veneto, Italia

Food, kr 1.230,-  
Pairing Wine, kr 695,-

ALLERGENS: 1:gluten 2:shellfish 3:egg 4:fish 5:peanuts 6:soy  
7:laktos 8:nuts 9:celery 10: mustard 11:sesam  
12: sulfur dioxide/sulfite 13:lupin 14:molluscs(bløtdyr)



# Winter menu - 5 Course Vegetarian

## Beets & Cashew

Beter og Cashew – 1, 7, 8, 9, 12

Pinot Grigio 2019, Cantina Il Portone Toser, Veneto, Italia

## Red Cabbage, Peas & Mushroom

Rødkål, Erter og Sopp. – 1, 3, 7, 10, 12

Riesling Rheingau Trocken 2020

## Cauliflower, Barley & Mushroom

Blomkål, Byggryn og Tyttebær. – 1, 7, 12

Riesling Rheingau Trocken 2020

## Swede, Sprouts & Parsnip

Kålrot, Rosenkål og Pastinakk. – 1, 3, 7, 10, 12

Côtes du Rhône Grand Veneur Organic 2019

## Blueberry & Lemon thyme

Blåbær og Sitrontimian. – 1, 7, (8), 12

Recioto delle Valpolicella 2015, Monte Zovo, Veneto, Italia

Food, kr 1.230,-  
Pairing Wine, kr 620,-

ALLERGENS: 1:gluten 2:shellfish 3:egg 4:fish 5:peanuts 6:soy  
7:laktos 8:nuts 9:celery 10: mustard 11:sesam  
12: sulfur dioxide/sulfite 13:lupin 14:molluscs(bløtdyr)



# Winter menu – 3 Course Fish

## Deep Fried Cod Tongues - Herb Mayo, Slaw

Torsketunger på Irsk vis med urtemajones og coleslow. – 1, 3, 4, 10

Riesling 2020, Emile Beyer, Alsace, Frankrike

## Skrei – Potato puree, fish souce, Seasonal vegetables

Skrei fra Lofoten med nydelig stappe og grønnsaker. – 2, 4, 7, 12

Pinot Noir or Chablis 2019, Domaine la Meuliere, Bourgogne, Frankrike

## Poached Pears - Vanilla Ice Cream, White Chocolate Crumble

Porsjerte pærer med hjemmelaget is og hvit sjokolade. – 1, 3, 7, 8

Late Harvest 2011, Tokaj Classic , Ungarn

Food, kr 850,-  
Pairing Wine, kr 445,-

ALLERGENS: 1:gluten 2:shellfish 3:egg 4:fish 5:peanuts 6:soy  
7:laktos 8:nuts 9:celery 10: mustard 11:sesam  
12: sulfur dioxide/sulfite 13:lupin 14:molluscs(bløtdyr)



# Winter menu - 3 Course

## Meat

**Smoked Arctic Char - Sandefjord sauce, Dill, Roe, Apple**  
Ishavsroye fra Sigerfjord - Sandefjord smør, Dill, Lakserogn, Eple - 4, 7

Riesling 2020, Emile Beyer, Alsace, Frankrike

**Pork Neck - Gravy, Potato Terrine, Roast Vegetables**

Brassert Svinenakke fra Horns slakteri - Potet terrine og stekte grønnsaker. -7, 9, 12

Ripasso della Valpolicella 2018, Monte Zovo, Veneto, Italia

**Mandelkaka - Meringue, Berries, Sorbet**

Mandelkake - Marengs - Bær og hjemmelaget sorbet. - 1, 3, 7, 8, 12

Late Harvest 2011, Tokaj Classic, Ungarn

# Winter menu - 3 Course

## Vegetarian

**Gnocchi & Cabbage**

Gnocchi og spisskål. - 1, 3, 7, 12

Pinot Grigio 2019, Cantina Il Portone Toser, Veneto, Italia

**Cauliflower, Potato & Cashew**

Blomkål, potet og cashew - 1, 7, 8, 12

Riesling Rheingau Trocken 2020

**Popcorn & Brown butter cake**

Popcorn og brunnet smør kake. - 1, 3, 7

Recioto delle Valpolicella 2015, Monte Zovo, Veneto, Italia

Food, kr 850,-  
Pairing Wine, kr 445,-

ALLERGENS: 1:gluten 2:shellfish 3:egg 4:fish 5:peanuts 6:soy  
7:laktos 8:nuts 9:celery 10: mustard 11:sesam  
12: sulfur dioxide/sulfite 13:lupin 14:molluscs(bløtdyr)



Food, kr 850,-  
Pairing Wine, kr 445,-

ALLERGENS: 1:gluten 2:shellfish 3:egg 4:fish 5:peanuts 6:soy  
7:laktos 8:nuts 9:celery 10: mustard 11:sesam  
12: sulfur dioxide/sulfite 13:lupin 14:molluscs(bløtdyr)



## Winter menu – Cheese

### Optional add on for the tasting menu.

- 3 x 50g portion of guests selected cheese
- Alternatively, chef's choice cheese platter, 3 x 50g portions of cheese.
- Chutney/Marmelad
- Crisp Bread
- Pickles/Cornichons to garnish etc

kr 290,-

Pairing Wine - Madeira or Ratafia on request

## Winter menu – Kids

### Pan Fried Ishavsroye - Lofoten Seaweed Pasta, Creamy shellfish sauce .

Ishavsroye på kjøkkensjefens vis – Pasta med Lofoten tang, Kremet saus laget av sjøkreps. – 1, 2, 3, 4, 7

### Lofotlamb Meatballs - Green Mashed Potatoes, Creamy Gravy, Lingonberries

Lammekjøttboller fra Lofotlam - Grønn potetmos, kremet saus, tyttebær.  
– 1, 3, 7, 12

kr 260,-

ALLERGENS: 1:gluten 2:shellfish 3:egg 4:fish 5:peanuts 6:soy  
7:laktos 8:nuts 9:celery 10: mustard 11:sesam  
12: sulfur dioxide/sulfite 13:lupin 14:molluscs(bløtdyr)

