



A la carte-meny

Forretter

Ørretmousse - Serveres på julienne grønnsaker med chablissaus (<i>melk, sulfitt, egg, soya, selleri</i>)	235.-
Tunfiskcarpaccio - Med mango, avocado og vinaigrette (<i>fisk, egg, soya, pinjekjerner</i>)	275.-
Bruschetta med honningglasert chevre og valnøtter (<i>hvete, melk, valnøtter</i>)	198.-
Hvitløksbrød - (<i>melk, hvete, soya</i>)	55.-

Hovedretter

Sukkersaltet ørret - Serveres på friske grønnsaker, poteter og Chablissaus (<i>fisk, melk, sulfitt</i>)	398.-
Bresert høyrygg - Serveres på hjemmelaget potetmos, med friske grønnsaker og rødvinsaus (<i>melk, sulfitt, selleri, soya</i>)	498.-
Serranosurret kyllingbryst fylt med blåmuggost og pære - Servert med friske grønnsaker, røstipoteter og morkelsaus (<i>egg, melk, soya, valnøtter</i>)	398.-
Pannestekt lange - med grønnsaker, erterpurè, småpoteter og kaperssmør (<i>fisk, melk, soya, sulfitt</i>)	425.-

Desserter

Kumlegaardens karamellpudding - Med pisket fløte (<i>melk, egg</i>)	155.-
Icecup Flensburger - Lune kirsebær med vaniljeis og eggelikør (<i>hvete, melk, egg, sulfitt</i>)	198.-
Sjokoladefondant - Serveres med bringebærsorbet (<i>melk, egg, hvete, soya</i>)	155.-
Pasjonsfrukt-panna cotta - Toppet med sjokoladesaus (<i>melk, hvete</i>)	198.-