

# Meny

## Makrellstørje Tartar

Forretten serveres med Klementin, Tang brød  
B.Culture Bøklings Graum Majones (F-E-SU-SE-HV)

## Kongekrabbehale fra M/S Donna

Mellomretten serveres med Karamellisert Kålrotpurè, Hollandaisesaus  
(M-S-E)

## Storfe Wellington

Hovedretten serveres med Røkt skinke fra Rolis kjøttkjeller- Jordskokkpurè  
Kastanje, Bordelaisesaus (M-SU-E-HV)

## Sprø Sjokoladevaffel

Tindvedsorbet, Domori Sjokolade og Hasselnøttmousse  
(E-M-HV-HA)

## Lysebus ostevariant

Rød Geit fra Rueslåtten Ysteri, Valnøtter, Rødbetsyltetøy  
Rødvin og Valnøtt brød  
(E-HV-M-VA-SU)

	<u>Meny</u>	<u>Vinpakke</u>
2 retter	kr 495,-	
3 retter	kr 625,-	kr 550,-
4 retter	kr 750,-	kr 680,-
5 retter	kr 195,- (tilvalg)	kr 810,-

Allergener: M-Melk/Laktose, G-Gluten, S-Skalldyr, E-Egg, P-Peanøtter, SO-Soya, F-Fisk, C-Selleri, Se-Sennep, B-Bløtdyr, Sf-Sesamfrø, SU-Sulfitter, L-Lupin, Hv-Hvete, By-Bbygg, Sp-Spelt, Ha-Hasselnøtt, Va-Valnøtt, Pi-Pistasjenøtt, Ha-Havre, Ru-Rug, Em-Emmer