

Lett & Godt

Gravet hjort (3, 7, 11) med kantarell chutney, selleri- og pepperrotkrem.	175,-
Rødbettartar (VGN, 1a, 3, 8) med karse, semi tørket sjampinjong, puffed bokhvete og pepperrotmajones	125,-
Ørrettartar (1a, 4, 5) med fermentert og fersk ørret, syltet agurk, eple sagogryn og løyrom rømme.	175,-
Skagen sandwich (1a, 2, 3, 7, 8)	195,-
Cæsarsalat (1a, 3, 4, 5, 8) med kylling, bacon, parmesan og krutonger	195,-
Sildeanretning (1, 1b, 4, 5, 7, 8) med 3 typer hjemmelaget sild med mandelpoteter, rømme og rugbrød	250,-
Liten fisk og skaldyrssuppe (2, 4, 5, 7, 10) med blåskjell og fennikel	140,-
«Sulten-fjøl» (1a, 3, 5, 8, 9, 11) med skinker, oster, chorizo, kyllingklubber, oliven, aioli og poteter	475,-
«Bare litt sulten-fjøl» (3, 5, 8, 9) med skinke, ost, oliven, aioli og poteter	250,-
Ribbe steam buns (1a, 3, 9, 11) med syrlig rødkål, sriracha-majones, sprø løk, agurk og koriander Extra bun 70,-	160,-
Grillet Chorizo fra Brubakken	85,-
Kyllingklubber (8, 9, 11) med hoisin-bbq-saus og sesam	90,-
Utvalgt skinke 100g	110,-
Manchego (5) med chutney	110,-
Små Skagen toasts (1a, 2, 3, 7, 8)	80,-
Poteter og aioli (3, 8)	70,-

Hovedretter

BBQ Burger (1a, 3, 5, 7, 8, 11) med brød fra Harmoni, ost, bacon, aioli, syltet rødløk, gherkin, salat, coleslaw og poteter Dobbel 65,- Ekstra bacon 20,- Ekstra ost 20,-	245,-
Oksehaleragout (5, 6) med crunchy nøtter, brunt smør, jordskokk og mandelpotetpurè	225,-
Pasta pappardelle (1a, 3, 5) med ricotta, spinat og tomat	265,-
Entrecote av kalv (3, 5, 8) med grønne grønnsaker vendt i chimichurri og bearnaise.	375,-
Hjemmestekt ribbe (5) fra Innherad med rødkålpuré, rosenkål bonne femme, julepølse og kryddersjy	350,-
Fisk og skaldyrssuppe (2, 4, 5, 7, 10) med blåskjell og fennikel	230,-
Pinnekjøtt (5) med kålrotmos, vossakorv fra Brødrene Brubakken, mandelpoteter og sø	385,-
Juletorsk (4, 5) med syltede polkabeter, ristede jordskokker, purrefrikassé og Skienssmør	350,-

Barnemeny

Barn under 12 år kan velge i enkel barnemeny, eller fra voksenmeny i mindre porsjoner til halv pris.

Dagens fangst (4, 5) med poteter, kokte gulrøtter og smeltet smør	75,-
Wiener & stappe (5)	75,-
Barneburger (1a, 5)	75,-

Dessert

«Black forest gataux» (1a, 3, 5) Sjokolade, vanilje og kirsebær	150,-
Brunost Crème brûlée (1a, 3, 5) med mandarinsorbet og pepperkakeskum	150,-
Hvit sjokolade panna cotta (5) med multer	160,-
Utvalg av fire oster (1b, 5) med smørstekt rugbrød og chutney	145,-

Alkoholfri

Mineralvann Cola, Zero, Sprite, Fanta, Bonaqua	0,33l	48,-
Huset iste		45,-
Eplemost	0,33l	48,-
Eple og bringebærmest	0,33l	56,-
Aass uten	0,33l	59,-
Erdinger Alkoholfri	0,33l	65,-
Brooklyn Special Effects	0,33l	65,-

Øl & Cider

Lundetangen Fat	0,40l	94,-
Aas Premium Juleøl Fat 6,5%	0,40l	105,-
2 Øl Snublejuice Fat	0,40l	105,-
Peroni	0,33l	92,-
Pinta	0,33l	92,-
Brewdog Punk IPA	0,33l	105,-
Erdinger Weissbier	0,50l	132,-
Lindheim Ølkompani Valpadana	0,50l	145,-
Telemark Vinter 6,5%	0,33l	95,-
Brasserie Dupont Saison	0,75l	280,-
Aass Eplesider	0,50l	110,-
Aass Kirsebær Sider	0,50l	110,-
Bulmers Brut Eplesider	0,50l	125,-
Aga Humlepung Sider	0,75l	295,-

Vin på Glass

Pinot Noir Hans Baer, Rheinhessen, TYS	105,-
Dolcetto d'Alba, Pira, Piemonte, ITA	125,-
Valpolicella Classico Superiore, ITA	135,-
Caparzo Sangiovese Toscana, ITA	125,-
Chablis Bouchard Burgund, FRA	150,-
Riesling Von Buhl, Rheinhessen, TYS	105,-
Sauvignon Blanc, Petit Le mont, Loire, FRA	125,-
Mellesimato Imperiale Spumante ITA	98,-
Cava ESP	140,-

En liten ved siden

Gammel Opland	0,4 cl	95,-
Arvesølvet Juleakevitt	0,4 cl	140,-
Gilde Non Plus Ultra	0,4 cl	155,-
Grappa Morbida	0,4 cl	120,-
Cognac Brillet XO	0,4 cl	160,-



Allergener:

- 1 Gluten
- a = hvete
- b = rug
- c = bygg
- d = havre
- e = spelt
- 2 Skalldyr
- 3 Egg
- 4 Fisk
- 5 Melk
- 6 Nøtter
- a = mandel
- b = hassel
- c = valnøtt
- d = cashew
- e = pekan
- f = paranøtt
- g = pistasjenøtt
- h = macademia
- j = peanøtt
- 7 Selleri
- 8 Sennep
- 9 Sesamfrø
- 10 Bløtdyr
- 11 Soya

Be gjerne din
servitør om råd!

VGN = Vegan
VGR = Vegetar

