

## SET MENU

### AMOUSE-BOUCHE

Potetblini med pisket Røros-rømme og kaviar

*fisk, melk hvete*

### CRUDO

Råmarinert kveite med lime og rosépepper, knutekål, Røros rømme, surdeigsperler, avokadokrem og agurk consume med dill

*fisk, hvete, melk*

### BIFF TARTAR

Tartar av storfe fra Trondheim slaktehus, bacon majones, fritert svinesvor, sylta sennepsfrø og dehydrert eggeplomme. Serveres med Japansk melkebrød og smør fra Røros

*sennep, egg, melk, hvete*

### AND FRA HOLTE GÅRD

Epleglassert andebryst krydret med jule-aromater, jordskokk, rosettkål og julepreget Sherrysjy

*melk, egg*

### KARAMELL & BLÅBÆR

Blåbær iskrem, luftig karmell espoma, krystallisert tørrmelk, popping candy, frysetørkede bær og salt karmell crisp

*melk, egg*

## SET MENU 745 DRIKKEPAKKE 545

## TASTING MENU

### AMOUSE-BOUCHE

Potetblini med pisket Røros-rømme og kaviar

*fisk, melk hvete*

### CRUDO

Råmarinert kveite med lime og rosépepper, knutekål, Røros rømme, surdeigsperler, avokadokrem og agurk consume med dill

*fisk, hvete, melk*

### YAKITORI GRILLET KAMSKJELL FRA FRØYA

Kamskjell, bresert purreløk, kamskjell majones, blekksprutblekk-chips og saus på agurk, persille og tapioca

*bløtdyr, fisk, melk*

### "MASTERCHEF FLATFISK"

Grillet piggvar fra Kvinesdal, bakte beter, sortkål, neper og Hollandaise på brunet smør

*fisk, bløtdyr, melk*

### AND FRA HOLTE GÅRD

Epleglassert andebryst krydret med jule-aromater, jordskokk, rosettkål og julepreget Sherrysjy

*melk, egg*

### HOLTEFJELL XO FRA HOKKSUND

Krem av Holtefjellosten fra Eiker Gårdsysteri, nystekt krumkake, multer og solbær

*melk, egg, hvete*

### KARAMELL & BLÅBÆR

Blåbær iskrem, luftig karmell espoma, krystallisert tørrmelk, popping candy, frysetørkede bær og salt karmell crisp

*melk, egg*

## TASTING MENU 945 DRIKKEPAKKE 795