

MENY "KOBBERNAGLEN"

Kr. 480,-

Kremet fiskesuppe med basilikum.

Serveres med havets frukter.

Ovnsbakt ørret

Med potetpuré tilsmakt soltørket tomat og urter, samt blåskjell- og appelsinsaus.

Pannacotta

Serveres mandarin sorbet.

Vinforslag:

Forrett:

Terras Gauda 2007 Kr. 480,-

Bodegas Terras Gauda, Galicia, DO Rias Baixas, Spania

Hovedrett:

Höpler Grüner Veltliner 2007 Kr. 420,-

Höpler, Neusiedlersee Burgenland, Østerrike

Dessert:

Muscat de Beauges-de-Venise 2004 Kr. 605,-

AOC, Cotes de Rohne, Frankrike

MENY "DYNA"

Rosmarinrøkt laks Kr. 640,-

Serveres med syltet squash, og sitron- og dillkrem.

Ovnsbakt Lysing

Med sitronrisotto, gomasalat og safransaus.

Dagens utvalg av ost

Crème brûlée

Med blåbær- og ostekakeiskrem.

Vinforslag:

Forrett og hovedrett:

Collio Pinot Grigio DOC 2007 Kr.490,-

Livon, Friuli-Venezia-Giulia, Italia

Ost:

Crozes-Hermitage Domaine du Colombier 2007 Kr. 520,-

Domaine Du Colombier, Rhône, Frankrike

Dessert:

Royal Tokaji Aszu Blu Label 2000 Kr. 710,-

Ungarn

MENY "KAVRINGEN" Kr. 690,-

Gravet okse

Med vincottovinaigrette, samt kremost tilsmakt cognac og fersk timian.

Kremet blåskjellsuppe med safran

Serveres med svineknoketerrine og scampi.

Pannestekt kveite

Med lun artisjokksalat, skorsonnerotpuré og beurre noisette.

Dagens utvalg av ost

Aprikosmousse tilsmakt kanel

Serveres med hasselnøttshortbread og sjokoladesorbet.

Vinforslag:

Forrett og suppe:

Terras Gauda 2007 Kr 480,-

Bodegas Terras Gauda, Galicia, DO Rias Baixas, Spania

Hovedrett:

Chablis Louis Jadot 2007 Kr 590,-

Louis Jadot, Frankrike

Ost:

Crozes-Hermitage Domaine du Colombier 2007 Kr 520,-

Domaine Du Colombier, Rhône, Frankrike

Dessert:

Capricho de Goya Kr 390,-

Bodegas camillo castilla, Spania.

SMÅMAT FLO OG FJÆRE Kr 130,-

Et lite utvalg av fingermat som kan nytes
under turen til fyret

VÅRE SKALLDYR

Norsk Hummer serveres naturell eller gratinert Dagens pris

1/2 Amerikansk Hummer serveres naturell eller gratinert Kr. 208,-

Skalldyrfat "flo": dagens fangst skjell og skalldyr Kr. 590,-

Skalldyrfat "springflo": som flo, men norsk hummer Dagens pris
i stedet for amerikansk

Alle skalldyr serveres med nystekt brød, smør,
pepperrot yoghurt, aioli og salsa romesco.

FORRETTER

Salat, et utvalg av friske salater (liten/stor) Kr. 68/ 90,-

Hummersalat med koriander og lime Kr. 148,-

Serveres med avocado- og chilikrem.

Gravet okse Kr. 148,-

Med vincottovinaigrette, kremost tilsmakt cognac og timian.

Rosmarinrøkt laks Kr. 145,-

Serveres med syltet squash- og sitron og dill krem.

SUPPER

Kremet fiskesuppe med basilikum. Kr. 106,-

Serveres med havets frukter.

Kremet blåskjellsuppe med safran Kr. 115,-

Serveres med svineknoketerrine og scampi.

HOVEDRETTER

Ovnsbakt lysing Kr. 288,-

Med sitronrisotto, gomasalat og safransaus.

Ovnsbakt ørret Kr. 274,-

Med potetpuré tilsmakt soltørket tomat og urter, samt blåskjell- og appelsinsaus.

Pannestekt kveite Kr. 298,-

Med lun artisjokksalat, skorsonnerotpuré og beurre noisette.

Okse indrefilet Kr. 298,-

Med pommes Anna, anissyltet skorsonnerot og demi vinaigrette.

Dagens vegetarrett Kr. 198,-

Kjøkkensjefen setter sammen et smakfullt måltid av de beste grønnsaker dagen kan by på!

DESSERTER

Crème brûlée Kr. 110,-

Serveres med blåbær- og ostekakeiskrem.

Pannacotta Kr. 115,-

Serveres med mandarinsorbet.

Aprikosmouss tilsmakt kanel Kr. 120,-

Med hasselnøttshortbread og sjokoladesorbet.

Pepperbakt og karamelisert eple Kr. 115,-

Med pistasjkrem og vaniljesaus.

Dagens utvalg av ost kr. 135,-

Fristelse, en kule sorbet med frukt, bær og likør. Kr. 83,-

Petit fours, små sjokolader. Kr. 39,-