

# Restaurant

## SNACKS

Østers naturell B	per stk 65,-
Østers rockefeller B . SE . G . M . SO2	per stk 79,-
Milk bread pisket nøttesmør G . M . E	120,-
Marinerte oliven SO2	105,-
Rossini kaviar 10g pisket Rørosrømme, rødløk og potetchips F . M	395,-

## OST

Morbier M	95,-
Brillat Savarin M	95,-
Comté 12 mnd M	95,-

Serveres med hjemmelaget knekkebrød og marmelade

## CHARCUTERIE

Pata Negra	365,-
Fennikel salami	150,-
Coppa de Prima	160,-

## Allergener

E - EGG | F - FISK | G - GLUTEN | M - MELK | B - BLØTDYR | S - SENNEP | N - NØTTER  
SO<sub>2</sub> - SULFITT | SE - SELLERI | SF - SESAMFRØ | SI - SITRUS | SO - SOYA | SK - SKALLDYR

# Restaurant

---

Vi anbefaler deg og enten dele flere retter eller velge 2-3 retter per person  
Spør oss gjerne om dagens tavle eller andre anbefalinger

---

## SMÅRETTER

---

Hjertesalat estragon majones og pecorino E . SF . SO2	175,-
Tartar av storfe beter, gravet eggeplomme og sennep E . G . S . SO2	225,-
Grillet spisskål smørsaus, gressløk SO2 . F . M	245,-
Fritert Gnocchi chorizo E . G . M	225,-

---

## HOVEDRETTER

---

Papardelle kremet soppsaus tillegg trøffel: spør oss om pris E . G . M	285,-
Piggvar jordskokk, knutekål og rosenkål F . SK . M . SO2	365,-
Iberico nakke rosenkål, kål og løk SO2 . M	375,-
Kylling ballotine mais, salvie og kantarell SO2 . M	375,-

---

## KASTELLET 3 SMAKER

---

Spør oss om dagens meny  
650,- pr pers

---

### Allergener

E - EGG | F - FISK | G - GLUTEN | M - MELK | B - BLØTDYR | S - SENNEP | N - NØTTER  
SO<sub>2</sub> - SULFITT | SE - SELLERI | SF - SESAMFRØ | SI - SITRUS | SO - SOYA | SK - SKALLDYR

# Restaurant

---

## NOE SØTT

---

Mille-feuille sesongens smak G . M . E	165,-
Sjokolade sufflé E . M . N: PISTASJNØTTER	165,-
Blåbær sorbet marengs og karamelisert hvit sjokolade SF Spør din servitør	105

---

### Allergener

E - EGG | F - FISK | G - GLUTEN | M - MELK | B - BLØTDYR | S - SENNEP | N - NØTTER  
SO<sub>2</sub> - SULFITT | SE - SELLERI | SF - SESAMFRØ | SI - SITRUS | SO - SOYA | SK - SKALLDYR