

Winemaker's Dinner

5-RETTERS MENY

1295,-

Surdeigsbrød med smør (h,m)
Fabien Jouvès Capsules Pet Nat 2021

Rødbete, **meldestokk** og feta fra Rygge (m,e,s)
Fabien Jouvès Les Pièces Longues 2021

Cacio e cepe: Pasta med Sauda-ost, pepper og **sopp** (h,e,m)
Fabien Jouvès Tu Vin Plus aux Soirées 2021
Mas del Périé Les Escures 2020

Lam fra Korsvold Gård, potetpuré, **sopp** & rødvinsglace (kj,m,su)
Mas del Périé Les Acacias 2020
Mas del Périé Amphore 2020

Tykkmelkis med **multer**, **granskudd** og mandelkake (m,e,ma)
Kaffe/te

Vi benytter oss av **sankede**, kortreiste og økologiske råvarer.



Menyen kan tilpasses allergier og diettensyn.
KJ-Kjøtt, F-Fisk, M-Melk, H-Hvete, S-Sennep,
R-Rug, BY-Bbygg, HA-Hassel nøtt, SES-Sesamfrø,
E-Egg, SK-Skalldyr, B-Bløtdyr, SE-Selleri,
P-Pistasj, SU-Sulfit, SO-Soya,
EM-Emmer, SP-Spelt, MA-Mandel

#KHF

Winemaker's Dinner

5-COURSE MENU

NOK 1295,-

Sourdough bread with butter (h,m)
Fabien Jouvès Capsules Pet Nat 2021

Beetroot with **goosefoot** & feta from Rygge (m,e,s)
Fabien Jouvès Les Pièces Longues 2021

Cacio e cepe: Pasta with Sauda-cheese, pepper and **mushrooms** (h,e,m)
Fabien Jouvès Tu Vin Plus aux Soirées 2021
Mas del Périé Les Escures 2020

Lamb from Korsvold Farm, potato puré, **mushrooms** & glace (kj,m,su)
Mas del Périé Les Acacias 2020
Mas del Périé Amphore 2020

Thick milk ice cream, **cloudberries** and almond-cake (m,e,ma)
Coffee/tea

We use **foraged**, local and organic produce



We offer vegetarian/vegan options and dietary adjustments.
KJ-Meat, F-Fish, M-Milk, H-Wheat, S-Mustard, E-Eggs,
SES-Sesame seeds, BY-Barley, HA-Hazelnuts, SE-Celery,
P-Pistachios, SK-Shellfish, B-Molluscs, R-Rye,
SU-Sulfite, SO-Soy, EM-Emmer,
MA-Almonds, SP-Spelt

#KHF