



# CHEFS MENU

## Lettørkt hval fra Norskehavet

Lettørkt hval serveret med rømme, rød løk, rucicola og tyttebær.

*Smoked whale from the Norwegian Sea, served with sour cream, red onion, rucicola and lingonberries.*

## Alt 1: Langgrillet svineknøke

(grillet i minst 5 timer) med husets potetmos, rustikke grønnsaker og husets sennepssaus.

*Grilled pork knuckle (at least 5 hours on the grill), with house mashed potato, rustic vegetables and mustard sauce.*

## Alt 2: Langstekt nakke av gris

med poteter fra Vestfold, sesongens grønnsaker og kremet cidersaus.

*Neck of pork with baby potatoes, seasons vegetables and a creamy cider sauce.*

## Dagens dessert

*Desert of the day*

*3 retter / 3 courses alt 1: kr. 425 / alt 2: 389*

*Anbefalt øl- / vinpakke kr. 332*

## DEN GLADE PATTEGRIS

Samle sammen minimum 10 personer, si ifra til oss 5 dager i forkant og vi vil servere dere en fantastisk 3-retters med en hel pattegris som hovedrett.

*Get 10 persons together, give us a 5 day notice and we will serve you a fabulous 3 course dinner with a whole suckling pig as main course.*

*Pr. person kr. 639*

*Anbefalt øl- / vinpakke kr. 332*