

MENY

CARPACCIO PÅ TØRRHENGTT OKSE FRÅ GUDBRANDSDALEN

(sulfitt, mjølk)

VIN: Lequin-Colin, Arne Brimis Burgunder

DAMPA SKREI, SYLTA JORDSKOKK, BLÅSKJELLSAUS *

(mjølk, selleri, sulfitt, blautdyr)

VIN: Dom. De la Pépière, Les Gras Moutons

SELLERI, PLOMME OG REINSDYRHJARTE

(mjølk, sulfitt, selleri, egg, sennep)

VIN: Jean Teiller, Menetou-Salon

TID FOR Å KVILE

REINSDYR MØRBRAD, TYTINGTREKT PÆRE, VILTKREMSAUS *

(mjølk, sulfitt, selleri)

VIN: Vign. D´Estézargues, Dom. D´Andezon VV

Tilleggsvalg:

SERVERING AV NORSKE OSTAR

(mjølk, kveite, rug, bygg, spelt, havre, hasselnøtt, valnøtt)

kr. 225,-

RAUDOST OG TYTING *

(mjølk, egg, kveitemjøl)

VIN: Dom. Tariquet Dernères Grives

KAFFE OG NÅGÅ ATTÅT

(egg, kveitegluten, mjølk)

kr. 75,-



BRIMIBUE

Med atterhald om endringar.

Rettar merka med stjerne* inngår i 3-retters meny.