

Hovedretter

Kr 110,-

PASJONSFRUKT PANNACOTTA MED BÆRCOULIS

SERVERES MED FRISKE BÆR

• **Kr 100,-**

BALSAMICOMARINERTE JORDBÆR MED KREM OG ET LITE DRYSS GRØNNPEPPER

• **Kr 110,-**

WHISKYMARINERTE MULTER MED VANILJEIS

• **Kr 90,-**

FRANSK OVNSBAKT EPLE

SERVERES MED VANILJEIS OG KANEL

• **Kr 105,-**

FRANSK SJOKOLADETERTE

SERVERES MED CHANTILLYKREM OG BÆRSAUS

• **Kr 155,-**

DESSERT TALLERKEN

ET UTVALG AV SMÅ DESSERTER COLLIER OG SORBETER

• **Kr 115,-**

SJOKOLADEFONDANT

SERVERES MED FRISKE BÆR, VANILJEIS OG COULIS

• **Kr 110,-**

KREM CATALAN

SERVERES MED APPELSIN, KANEL OG STJERNEANIS

• **Kr 105,-**

GORGONZOLA MED VANNMELON OG BASILIKUMSHONNING

• **Kr 100,-**

KALD SJOKOLADESUPPE

SERVERES MED SUKKERKRUTONGER OG REVET SJOKOLADE

• **Kr 110,-**

KLASSISK CREM BRULÉE

SERVERES MED FRISKE BÆR

• **Kr 110,-**

KLASSISK SJOKOLADEMOUSSE

SERVERES MED KREM OG JORBÆR

• **Kr 110,-**

HJEMMELAGET KARAMELLPUDDING

SERVERES I KARAMELLSKÅL MED KREM, BÆR OG KARAMELLSAUS

• **Kr 110,-**

BAILEYS TRIFLE

SERVERES MED OREO-CRUNCH

• **Kr 110,-**

SITRONFROMASJ

SERVERES MED HIPPENKJEKS OG BÆR