

## Meny Grevinnen fra og med torsdag 12.februar

### Forretter

#### Moules frites

Øl dampede blåskjell med pommes frites og aioli      Liten (250 g) kr. 75    Stor (500 g)  
kr. 150

#### Pannestekte kamskjell

Lime caviar og sjy med toner av sennep og parmesan      Kr 75

#### Pannestekt kamskjell NM 2026 (Max 4 personer pr servering)

Stekes ved bordet og serveres med salat med granateple, pinjekjerner og  
nøttesmør med soya og lime      Kr 85

#### Skalldyrbisque

Ristet sjøkreps, saltbakt sjalottløk, kongeøsterssopp og purreløkolje      Kr. 110

### Hovedretter

**Pannestekt skrei** med brent purreløk, potet puré og beurre blanc      Kr 195

#### Kokt skrei, lever og rogn

poteter fra Bjertnæs & Hoel og Sandefjordsmør      Kr 215

**Toast med Skagenrøre med reker** og salat      Kr 155

### Desserter

#### Crepe suzette (max 4 personer pr servering)

Flambert ved bordet, servert med vaniljeis, appelsin og karamellsaus      Kr 75

#### Eplegalette

Vaniljeis, mørk sjokolade og karamell saus      Kr 55

#### Sitron mousse

Søt korall tuiles, sitron tanghulu og havre crumble      Kr 55