

Serveres fra klokken 17.00 – 22.00

Forretter

Limemarinert kamskjell

Med syltet agurk, avokado og rogn

KR 135,-

Ristet asparges med serrano skinke

Servert med pisket creme fraiche og reven parmesan

KR 125,-

Avokado og ørret

Med salat og korianderdressing

KR 125,-

Røkt andebryst

Serveres med lime, marinerte aspargesbønner, cherrytomat og vinagrette

KR 145,-



BY CHOICE HOTELS

Hovedretter

Grillspyd

Med lam, fiken, småløk og sopp

KR 270,-

Tyholmen biffen

Serveres med Ruffens kryddersmør, grillet tomat og pommefrites

KR 225,-

Tornedos av okse indrefilet

Anrettes med glasert rødløk, ristet spinat, rødvinglase og småpotet

KR 275,-

Ovnsbakt kveite

Anrettes med potetkrem, chorizo, sukkererter og skalldyrsaus

KR 230,-

Pannestekt brosme

Serveres med dampede grønnsaker, appelsin- og koriandersmør

KR 195,-

Dessertes

Jordbærsuppe

Serveres med limesorbet

KR 125,-

Bakt fiken i portvinsaus

Serveres med vaniljeis

KR 135,-

Vaniljesyltede ananas

Med kanelmuler, jordbær- og rabarbra sorbet

KR 115,-

Creme bruleè "Grand marnier"

Appelsinsorbet og friske bær

KR 135,-

Heimdal Petit Four

Konfekt fra Heimdal sjokoladefabrikk i Arendal

KR 65,-