

ALTONA

VINBAR & KJØKKEN

Forretter

Gulrotsuppe

med ingefær
105,-

Pannestekte kamskjell

Pastinakkpuré, fennikelsalat og dillolje

A: 1, 5

135,-

Oksehaleterrine

Syltede løkblader og Cumberlandsaus

A: 1, 5

135,-

Snadder

Lokal planke

Ost og spekemat fra lokale produsenter
med deilig tilbehør

A: 1,

185,-

Kremet blåskjellsuppe

fenikkel og blåskjellsalat, estragonkrem

A: 1, 5

170,-

Vinterburger

Kvernet Angus, cheddar, bacon fra
Brakstad, aioli og hjemmelaget ketchup

A: 1, 2, 7

180,-

Risotto

Kylling confit og ristet sopp

A: 1

175,-

Kyllingsalat

Sprøtt bacon fra Brakstad, rødløk, avocado
vinaigrette

A: 1, 10

175,-

Middag

Torsk

Rødbetconfit, rotgrønnsaker, rødvinsaus og
speket svinenakke

A: 1, 4, 9

325,-

Reinsdyr

Aroma og østerssopp, persillerotpuré,
smørdampet gulrot, ristet grønnkål og blomkål,
mandelpotet og kremet viltsaus

A: 1

345,-

Kjøkkensjefens

3-retter

Pannestekte Kamskjell

Pastinakkpuré, fennikelsalat og dillolje

A: 1, 5

Reinsdyr

Aroma og østerssopp, persillerotpuré,
smørdampet gulrot, ristet grønnkål og blomkål,
mandelpotet og kremet viltsaus

A: 1

Sjokoladefondant

Vaniljeis, skogsbær og brunet smør

A: 1, 2, 3

525,-

Vegan 3-retter

Gulrotsuppe

Med ingefær

Grillet Selleribiff

Jordskokk i varianter, beter og broccolini

A: 9

Sitronsorbet

425,-

Søtt

Sjokoladefondant

Vaniljeis, skogsbær og brunet smør

A: 1, 2, 3

135,-

Sitronsorbet

125,-

ALTONA

VINBAR & KJØKKEN

Starters

Carrot soup

with ginger
105,-

Panfried Scallops

Parsnip purée, fennel salad and dill oil
A: 1, 5

135,-

Oxtail terrine

Pickled onion leaves and Cumberland sauce

A: 1, 5

135,-

Snacks

Local platter

Cheese and ham from
local artisan producers

A: 1,

185,-

Creamy mussel soup

fennel and mussel salad, tarragon cream

A: 1, 5

170,-

Winter burger

Cheddar, bacon from Brakstad,
aioli and homemade ketchup

A: 1, 2, 7

180,-

Risotto

Chicken confit and panfried mushrooms

A: 1

175,-

Chicken salad

Crispy bacon, red onion, avocado and vinaigrette

A: 1, 10

175,-

Dinner

Cod

Beetroot confit, roots, redwine sauce, and Coppa ham

A: 1, 4, 9, 10

325,-

Reindeer

Forest mushrooms, parsley root purée,
roasted kale and cauliflower, cream sauce

A: 1

345,-

Chef's special

3-course

Panfried scallops

Parsnip purée, fennel salad and dill oil

A: 1, 5

Reindeer

Forest mushrooms, parsley root purée,
roasted kale and cauliflower, cream sauce

A: 1

Chocolat fondant

Vanilla ice cream, forest berries and
caramel butter

A: 1, 2, 3

525,-

Vegan 3-course

Carrot soup

With ginger

Roasted Celery root

Variations on Jerusalem Artichoke, beets
and broccolini

A: 9

Lemon sorbet

425,-

Sweet

Chocolat fondant

Vanilla ice cream, forest berries and caramel butter

A: 1, 2, 3

135,-

Lemon sorbet

125,-