Gyldenløve

Forrett

REINSDYRTARTAR
Syltede lokale sopp, tindved gel, XO vellagret Jarlsberg, røkt reinsdyrhjertepulver og sprø kjeks
E, F, M, SN, SU

Hovedrett

NORSK LAKS
Pannestekt gnocchi, grønne bønner, erter, fennikel og dillsaus
F, GH

Dessert

SJOKOLADEMOUSSE
Med bringebær
M, E

Selskapsmeny

Velg én av menyene for hele selskapet: Gyldenløve eller Christian IV

3 RETTER:
980 KR

2 RETTER (Hovedrett + dessert):
710 KR

Stortorvets Gjæstgiveri
Anno 1700

E-post: post@stortorvet.no
Telefon: +47 23 35 63 60

Christian IV

Forrett

LAKS CARPACCIO
Tindved dressing
F, SL

Hovedrett

YTREFILET
Norsk marmorert ytrefillet, grov sennep- og konjakksaus, potetgrateng og sesongens grønnsaker
M, SN, F, SU, E

Dessert

SJOKOLADEMOUSSE
Med bringebær
M, E

B: bløtdyr	F: fisk	GH: hvete	LU: lupin	N: nøtter	NV: valnøtt	S: skalldyr	SL: selleri	SO: soya
E: egg	GB: bygg	GR: rug	M: melk	NH: hasselnøtt	P: peanøtt	SE: sesamfrø	SN: sennep	SU: sulfitt

Gyldenløve

Starter

REINDEER TARTARE
Pickled local mushrooms, tindved gel, XO aged Jarlsberg cheese, smoked reindeer heart powder and crispy crackers
E, F, M, SN, SU

Main course

NORSK LAKS
Pan-fried gnocchi, green beans, peas, fennel and dill sauce
F, GH

Dessert

CHOCOLATE MOUSSE
With Raspberries
M, E

Set menu

Choose one of the two options for the whole party: Gyldenløve or Christian IV

3 COURSES:
980 KR

2 COURSES (Main course + dessert):
710 KR

Stortorvets Gæstgiveri
Anno 1700

E-mail: post@stortorvet.no
Phone: +47 23 35 63 60

Christian IV

Starter

SALMON CARPACCIO
Tindved dressing
F, SL

Main course

SIRLOIN
Norwegian marbled sirloin, whole-grain mustard and Cognac sauce, potato gratin, and seasonal vegetables
M, SN, F, SU, E

Dessert

CHOCOLATE MOUSSE
With Raspberries
E, M

B: molluscs	F: fish	GH: wheat	LU: lupine	N: nuts	NV: walnut	S: shellfish	SL: celery	SO: soy
E: egg	GB: barley	GR: rye	M: milk	NH: hazelnut	P: peanut	SE: sesame seeds	SN: mustard	SU: sulfite