



Ekebergrestauranten

FORRETTER / STARTERS

Asparges med løyrom og hollandaise saus Asparagus <i>with vendace roe and Hollandaisesauce</i>	149
Kamskjell og ørret tataki med eple- og selleri crème og østersvinaigrette Scallop and trout tataki <i>with apple- and celery crème, oyster vinaigrette</i>	159
"Ajo blanco" ristede mandler, druer og røkt scampi "Ajo Blanco" <i>roasted almonds, grapes and smoked scampi</i>	129
Serranoskinke med blomkål panna cotta og tomatgelé Serrano ham <i>with cauliflower panna cotta and tomato jelly</i>	149
Carpaccio av kalv med appelsin, paprika, cornichons og tartarsaus Carpaccio of veal <i>with orange, bell pepper, cornichons tartar sauce</i>	139



HOVEDRETTER / MAIN DISHES

FISK / FISH

Slettvar

med fennikel crudité, asparges og blåskjellskum 275

Brill

with fennel crudité, asparagus and mussel foam

Hardangerørret

med skalldyrbuljong, primører og nypoteter 255

Hardanger trout

with shellfish bouillon, seasonal vegetables and potatoes

Klippfisk

med brandade, oliven og sauce vierge 285

Stockfish

with brandade, olives and sauce vierge

KJØTT / MEAT

Glasert andebryst

med grillet hvit asparges, choucrote og rødvinssjy 285

Glazed breast of duck

with grilled white asparagus, choucrote and red wine sauce

Grillet kalvekam

nykål med hasselnøtter, vårrøtter og pepperrotsaus 275

Veal from grill

spring cabbage with hazel nuts, spring roots and horseradish sauce

Entrecôte av lam

med småløk, kålotpuré, lammeterrine og karvesjy 285

Entrecôte of lamb

with small onions, swede purée, terrine of lamb and caraway jus

Dagens vegetar

Today's vegetarian dish 150



Ekebergrestauranten

DESSERT/DESSERTS

Sjokoladeganache med rabarbramousse og kandisert rabarbra Chocolate ganache <i>with rhubarb mousse candied rhubarb</i>	105
Lime delice med melonsorbet og presset melon Lime delice <i>with melon sorbet and pressed melon</i>	105
Vaniljebavaroise med mørk sjokoladeglasur og kirsebær Vanilla bavaroise <i>with dark chocolate glaze and cherry ice cream</i>	105
Jordbærsuppe med youghurtsorbet og frysetørket jordbær Strawberry soup <i>with youghurt sorbet and freeze-dried strawberries</i>	105
Is og sorbettallerken Our selection of ice cream and sorbet	105
Oster fra vår ostevogn Selection of cheese <i>from our trolley</i>	130

**Spør gjerne din servitør eller hovmester for vinanbefalinger.
Please ask your waiter for wine recommendations.**