



À LA CARTE 18.00 - 22.00

Velkommen til Lynx - Der nordisk eleganse møter italiensk kulinarisk lidenskap.
- From Local Peaks to Italian Streets - Experience the Difference.

FORRETT

ARANCINI

KR 225

Sprø risottoballer fylt med sopp, parmesan og soltørket tomatkrem

Allergener: Hvete, egg, melk

KREMET SOPPSUPPE

KR 195

En fyldig og aromatisk soppuppe, toppet med rørte tyttebær og sprø parmesanchips.

Allergener: melk

TONFISK OG TORSK CEVICHE

KR 235

En frisk og smakfull ceviche med torsk og tunfisk, servert med en kombinasjon av tomat, mango og chili.

Allergener: fisk, soja, sesam

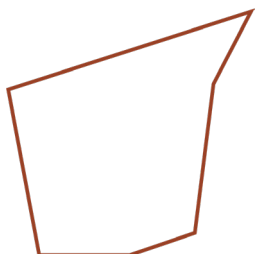
CARPACCIO

KR 245

Tynne skiver av marmorert oksekjøtt, toppet med pepperkrydret rucola, parmesan, syltetrødløk og sprø focaccia-chips.

Allergener: egg, melk, sennep

Ved halvpensjon + KR 50



HOVEDRETT

YTREFILLET AV OKSE

KR 445

Saftige oksefilet servert med en syrnet tomatsalat, sprøstekte pommes frites og klassisk béarnaisesaus.

Allergener: melk, egg

Ved halvpensjon + KR 50

HJORTSADEL

KR 455

Mør, smaksrik hjortsadel servert med en potetkake med Bukono-ost fra Valdres, stekt sopp, kremet spetskål og rødvinsaus infusert med blåbær og granskudd.

Allergener: melk

Ved halvpensjon + KR 50

TORSKRYGG

KR 425

Fersk torskefilet servert med potetpuré, hvitvinsaus på blåskjell og friske crudité av fennikel og Granny Smith-apple.

Allergener: fisk, melk, bløtdyr

ANDEBRYST

KR 445

Andebryst servert med potetpuré, sprøtt panchetta, champignon og rosenkål, toppet med ristede hasselnøtter og en fyldig rødvinsaus.

Allergener: Melk, nøtter

Ved halvpensjon + KR 50

KREMET VILTGRYTE

KR 325

En tradisjonsrik og smakfull viltgryte laget med hjort og reinsdyr, servert med potetpuré og rørte tyttebær.

Allergener: Melk

GRESSKAR RISOTTO

KR 345

Kremete risotto med gresskar, ristede hasselnøtter og syltet gresskar.

Allergener: nøtter

P I Z Z A

MARGARITA

KR 255

Tomatsaus og mozzarella

Allergener: hvete, melk

PARMA

KR 315

Tomatsaus, mozzarella, parma, ruccola og parmesan.

Allergener: hvete, melk

SLEGGE

KR 315

Tomatsaus, mozzarella, sterk Slegge-pepperoni fra ASK gård, fefferoni, rødløk og chilimayo.

Allergener: hvete, melk, egg, sennep

CHÈVRE

KR 315

Blanco med chèvre, mozzarella, bacon, sopp, valnøtt, honning og gressløk.

Allergener: hvete, melk, nøtter

QUATTRO FORMAGGI

KR 315

Blanco med mozzarella, parmesan og mascarpone, blåmuggost, ristede nøtter, gressløk, borettoløk og cornichoner.

Allergener: hvete, melk, egg, mandler, cashewnøtter og hasselnøtter

D E S S E R T

CRÈME BRÛLÉE

KR 175

Klassisk Crème Brûlée servert med friske bær.

Allergener: melk, egg

SITRON TARTE MED ITALIENSK MARENGS

KR 195

Sitrontarte med sprø butterdeig, toppet med lett og luftig italiensk marengs og servert med en kald lemoncurd.

Allergener: egg, melk

SJOKOLADEFONDANT

KR 185

Klassisk sjokoladefondant, servert med vaniljeis.

Allergener: egg, hvete, melk

TIRAMISU

KR 175

Tradisjonell italiensk dessert med lag av mascarponekrem og kaffedempede ladyfingers.

Allergener: egg, melk

B A R N 0 - 12 ÅR

HAMBURGER MED POMMES - KR 145

Allergener: hvete, egg, melk

PIZZA MARGARITA - KR 145

Allergener: hvete, melk

FRITERT KYLLING MED POMMES - KR 145

Allergener: hvete, egg

Ønskes chambre separee?
Book Vinoteket!