



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 trøffelkrem.

Allergener: Hvete, egg, melk

KREMET SOPPSUPPE KR 195

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

Allergener: melk

LAKS OG TORSK CEVICHE KR 235

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

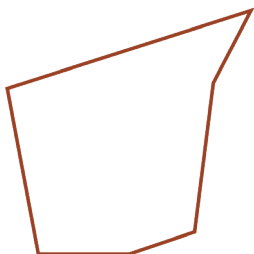
Allergener: fisk, soja, sesam

CARPACCIO KR 245

Tynne skiver av marmorert oksekjøtt, toppet med pepperkrydret ruccola, parmesan, syltet rødlok 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 Pommes Anna, stekt sopp, kremet spetskål og rødvinnsaus 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 rødlokschutney, borretaneløk og en fyldig rødvinnsaus.

Allergener: Melk

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

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

BOBBLEVANN 0,7l - KR 45

Ønskes chambre separee?
Book Vinoteket!

*det kan forekomme spor av nøtter og hvete i vår mat.