

À LA CARTE 17.00 - 21.30

Velkommen til Lynx Ekte råvarer, lidenskapelige smaksopplevelser
From Peak to Plate — Nordic heart, modern pulse, shared around the table

FORRETT

HVIT ASPARGES KR 245

Servert med gravet laks, brunet smørsaus, syrlig agurk og fritert kapers

Inneholder: fisk, melk

HJEMMELAGET BRØD & SMØR KR 75

Hjemmelaget brød med pisket smør.

Inneholder: melk, hvete

DESSERT

RABARBRA KR 175

Posjert rabarbra med hvit sjokoladeganache, rabarbragelé, havre-crumble og hylleblomstparfait.

Inneholder: melk, egg, hvete

SJOKOLADE & HAVTORN KR 175

Sjokoladeganache med tindvedparfait, sjokoladegjord, karamellisert pekannøtt og friske bær

Inneholder: egg, melk, pekannøtt

PARFAIT KR 65

Velg mellom havtorn og hyggeblost, serveres med friske bær

Inneholder: egg, melk, pekannøtt

HOVEDRETT

HONNINGGLASERT TORSK KR 469

Pannestekt torsk servert med jordskokkpuré med miso, shimejisopp, hasselnøtter, brunet smør og syrlig eple.

Inneholder: melk, fisk, hasselnøtt, soya

BLOMKÅLSTEK KR 349

Ovnsbakt blokål servert med jordskokkpuré med miso, shimejisopp, hasselnøtter, brunet smør og syrlig eple.

Inneholder: melk, hasselnøtt, soya

BROCHS BURGER KR 315

Burger av høyrygg servert med med tartarsaus, syltet rødløk, cheddar, bacon og jalapeño.

Serveres med pommes frites.

Inneholder: hvete, egg, melk, sennep

KREMET VILTGRYTE KR 325

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

Inneholder: Melk

DAGENS 3-retter KR 825

En moderne nordisk smaksreise satt sammen av dagens beste, sesongbaserte råvarer. Tre retter med rene smaker, overraskende kontraster og kreativt håndverk.

Gi beskjed om allergier eller preferanser.

Inneholder: spør din servitør

BARN 0 - 12 ÅR

HALV PRORSJON TIL HALV PRIS

Velg fritt blant rettene og få halv porsjon til halv pris. Alle barn får fruktskål til dessert.

Ønskes chambre separee?
Book Vinoteket!