



R Ø S T

arctic fine dining

A B E N D E S S E N



R Ø S T

UPGRADE ZUSATZ

	NOK
Kaviar mit Blini, Schalotten und Sauerrahm [M, G (WEIZEN, GERSTE), SU, F, E]	 100
Lavaretkaviar aus Engerdal, Preis pro 100 g.	 489
Rossini Baeril, Preis 50 g.	 1089
Arktische Perlen, Preis pro 50 g. (Veganer Seetang-Rogen aus Lofoten)	 159
Pazifische Austern mit roter Zwiebel-Vinaigrette, 1 stk.	 55
Pazifische Austern mit roter Zwiebel-Vinaigrette, 3 stk. [B, SU]	 130
Fragen Sie Ihren Kellner, warum wir pazifische anstatt norwegischer Austern servieren.	
Königskrabbe aus unserem Wassertank, Preis pro 1 000 g.	 1400
<i>Kommen Sie mit Ihrem Kellner an den Wassertank, um die Königskrabbe auszuwählen, die unsere Köche Ihnen zubereiten sollen. Nach der Mahlzeit können Sie eine Andenkenkarte erhalten, auf der vermerkt ist, wo und von wem Ihre Krabbe an der norwegischen Küste gefangen wurde, unterzeichnet von unserem Chefkoch.</i>	
[SK, FRAGEN SIE IHREN KELLNER]	

Unser heutiges 5-Gänge-Menü basiert auf saisonalen Zutaten
von der norwegischen Küste Wählen Sie 3, 4 oder 5 Gerichte.

 Erde  Meer  Schlachthof  vegan



RØST

VON UNS EMPFOHLENE VORSPEISE

Hühnerleber-Mousse

mit gepökeltem Schinken von der Myklevik Farm
und Brioche

[E, M, SU, G (WEIZEN)] CO₂-Bilanz: 0,58 kgCO₂



Norwegische Jakobsmuscheln und Seeigel

von Ecofang in Tromsø mit geräucherter Buttersauce
und fermentiertem Kohl

[B, M] CO₂-Bilanz: 1,21 kgCO₂



Seetangsuppe

mit norwegischem Miso und geröstetem Königskrabben

[SU, SK, SF, G (WEIZEN) SO] CO₂-Bilanz: 0,37 kgCO₂



莙� Rote Bete aus dem norwegischen Garten

karamellisierte Blumenkohlcreme, eingelegte Zwiebeln
und Mikrokräuter

[SU] CO₂-Bilanz: 0,14 kgCO₂



莙� Erde

☒ Meer

☒ Schlachthof

莙� vegan



R Ø S T

VON UNS EMPFOHLENE HAUPTSPEISE

Trüffel-Seetang und gedämpfter Küsten-Kabeljau
mit Sago und Miesmuscheln von Rissa mit Dillöl
[B, F, M, SU] CO₂-Bilanz: 0,44 kgCO₂



Leicht geräuchertes Steinbuttschnitzel
mit spargelbohnen, karamellisierte Blumenkohlcreme
und Bottarga-Garum-Sauce
[F, M] CO₂-Bilanz: 0,90 kgCO₂



Stück vom Rentier
von Finnmark mit Brombeeren Topinambur
und eingekochte Gelbe Bete
[M, SU] CO₂-Bilanz: 2,34 kgCO₂



▀ Sellerie-Wellington
mit Rosmarin, gegrillten Frühlingszwiebeln,
karamellisiertem Blumenkohl und Grünkohl
[S, G (WEIZEN), SU] CO₂-Bilanz: 0,57 kgCO₂



▀ Erde ▷ Meer ☰ Schlachthof ▶ vegan



R Ø S T

VON UNS EMPFOHLENE DESSERTS

Zabaione mit Erdbeeren und Rhabarber-Rosenwein



von Anikonic mit Haselnusskrokant, Sanddorn
und Honig-Tuile

[E, M, G (WEIZEN), N (HASELNÜSSE)] CO₂-Bilanz: 0,71 kgCO₂

Weisse Schokoladencreme



mit Moltebeeren aus der arktischen Tundra und
norwegischem Hippen-Waffelkeks

[E, M, G (WEIZEN)] CO₂-Bilanz: 0,67 kgCO₂

Reispfannkuchen



mit Vanilleeis von der Livland Farm in Lofoten,
Vanillekaramell von der Tverås Farm und Himbeeren

[M, E, G (WEIZEN)] CO₂-Bilanz: 0,61 kgCO₂

vegane Schokoladencreme



mit Moltebeeren aus der arktischen Tundra
und Haselnusskruste

[SO]



Erde



Meer



Schlachthof



vegan

R Ø S T
arctic fine dining