



R Ø S T









arctic fine dining

ABENDESSEN



# R Ø S T

## UPGRADE ZUSATZ

		NOK
<b>Kaviar</b> mit Blini, Schalotten und Sauerrahm [ M, G (WEIZEN, GERSTE), SU, F, E ]		
Lavaretkaviar aus Engerdal, Preis pro 100 g.		489
Rossini Baeril, Preis 50 g.		1 089
 Arktische Perlen, Preis pro 50 g. (Veganer Seetang-Rogen aus Lofoten)		159
<b>Pazifische Austern</b> mit roter Zwiebel-Vinaigrette, 1 stk.		55
<b>Pazifische Austern</b> mit roter Zwiebel-Vinaigrette, 3 stk. [ B, SU ]		130
Fragen Sie Ihren Kellner, warum wir pazifische anstatt norwegischer Austern servieren.		
<b>Königskrabbe</b> aus unserem Wassertank, Preis pro 1 000 g. <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 ]		1 400

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

 Erde    Meer    Schlachthof    vegan



# R Ø S T

## VON UNS EMPFOHLENE VORSPEISE

### Hühnerleber-Mousse

mit gepökeltem Schinken von der Myklevik Farm  
und Brioche

[ E, M, SU, G (WEIZEN) ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,58 kgCO<sub>2</sub>



### Norwegische Jakobsmuscheln und Seeigel

von Ecofang in Tromsø mit geräucherter Buttersauce  
und fermentiertem Kohl

[ B, M ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 1,21 kgCO<sub>2</sub>



### Seetangsuppe

mit norwegischem Miso und geröstetem Königskrabben

[ SU, SK, SF, G (WEIZEN) SO ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,37 kgCO<sub>2</sub>



### 🌱 Rote Bete aus dem norwegischen Garten

karamellierte Blumenkohlcreme, eingelegte Zwiebeln  
und Mikrokräuter

[ SU ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,14 kgCO<sub>2</sub>





# 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 ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,44 kgCO<sub>2</sub>



**Leicht geräuchertes Steinbuttschnitzel**  
mit spargelbohnen, karamellisierte Blumenkohlcreme  
und Bottarga-Garum-Sauce

[ F, M ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,90 kgCO<sub>2</sub>



**Stück vom Rentier**  
von Finnmark mit Brombeeren Topinambur  
und eingelegte Gelbe Bete

[ M, SU ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 2,34 kgCO<sub>2</sub>



 **Sellerie-Wellington**  
mit Rosmarin, gegrillten Frühlingszwiebeln,  
karamellisiertem Blumenkohl und Grünkohl

[ S, G (WEIZEN), SU ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,57 kgCO<sub>2</sub>







# 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) ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,71 kgCO<sub>2</sub>



### Weißer Schokoladencreme

mit Moltebeeren aus der arktischen Tundra und  
norwegischem Hippen-Waffelkeks

[ E, M, G (WEIZEN) ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,67 kgCO<sub>2</sub>



### Reispfannkuchen

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

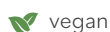
[ M, E, G (WEIZEN) ] CO<sub>2</sub>-Bilanz: 0,61 kgCO<sub>2</sub>



### 🌱 Vegane Schokoladencreme

mit Moltebeeren aus der arktischen Tundra  
und Haselnusskruste

[ SO ]







R Ø S T  
arctic fine dining