

R Ø S T









arctic fine dining

ABENDESSEN



R Ø S T

UPGRADE ZUSATZ

		NOK
Kaviar mit Blini, Schalotten und Sauerrahm [M, G (WEIZEN, GERSTE), SU, F, E]		
Løyrom, Preis pro 100 g.		699
Rossini Baeril, Preis 30 g.		659
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. <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]		1400

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)] 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



Tartar vom Rind (Dry-Aged)

mit norwegischem Meerrettich, geräuchertem Eigelb
und Blumen von der Myklevik Farm

[M, E, SE] CO₂-Bilanz: 3,11 kgCO₂



Seetangsuppe

mit norwegischem Miso und geröstetem Königskrabben

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



In Norwegen angebauter und geernteter Spargel

mit karamellierte Blumenkohlcreme, eingelegte Zwiebel
und hauseigene Mikrokräuter

[SU] CO₂-Bilanz: 0,14 kgCO₂





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 gegrillter Spargel, karamellierte Blumenkohlcreme
und Bottarga-Garum-Sauce

[F, M] CO₂-Bilanz: 0,90 kgCO₂



Geräuchertes Butare-Huhn
mit in Butter gedämpftem Grünkohl und weißen Bohnen
und Estragonsauce

[S, SU, G (WEIZEN), E] CO₂-Bilanz: 0,78 kgCO₂



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

[M, SU] CO₂-Bilanz: 2,34 kgCO₂



 **Pilz-Wellington**
mit Rosmarin, gegrillter Spargel, karamellierter
Blumenkohl und Butter-Grünkohl

[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



Weißer 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



Hausgemachter Marshmallow und Rote-Bete-Kuchen

mit Brombeer- und Lackritzeis von Arktis in Svolvær

[E, M, G (WEIZEN)] CO₂-Bilanz: 0,14 kgCO₂



🌱 Vegane Schokoladencreme

mit Moltebeeren aus der arktischen Tundra
und Haselnusskruste

[SO]



R Ø S T
arctic fine dining