

Kaffedrink

Norsk kaffe	119,00
Irsk kaffe	119,00
Calypso kaffe	119,00

Fatmodnet Aquavit

Gilde Non Plus Ultra	110,00
Gilde Juleaquavit, ekstra fatmodnet	145,00
Løitens Single Cask	170,00
Gammel Oppland, portvinsfatmodnet	145,00

Likør

Tia Maria	70,00
St. Halvard	70,00
Drambuie	95,00
Cointreau	95,00
Warninks Advocaat, eggelikør (6 cl)	85,00
Bailey's Original Irish Cream	85,00
Lapponia Lakka, multelikør	60,00
Xante Original Poire au Cognac	85,00

Fruktbrennevin

Calvados Pere, VSOP	85,00
Calvados Pere, 12 år	150,00
Calvados Pere, XO	150,00
Calvados Pere, 20 år	235,00

Cognac

Skarven, XO	119,00
Remy Martin, VSOP FC	109,00
Hennessy Very Spesial	95,00
Bache Gabrielsen, XO	119,00
Braastad, XO	119,00
Corvoisiere, VSOP FC	105,00
Otard, XO Gold	250,00
Martell Noblige	119,00
Leyrat XO	140,00
Leyrat 1972 Vintage	330,00

Dessertes

Dessert

Multeparfait 135,00

Med sin gyldne glød minner multer om sommer og varme, selv når den ligger i iskrem. Hjemmelaget multheiskrem. Rikelig med fløte, eggeplommer og multer. Anrettes på mandelbunn. Serveres sammen med multesaus. Herlig, også om vinteren!

CLOUDBERRY PARFAIT

With their golden glow, cloudberryes are reminiscent of summer and warmth even when served in ice cream. Homemade cloudberry ice cream. Lots of cream, egg yolks and cloudberryes. Served on an almond base with cloudberry sauce. Delightful, all year round!

Allergener; melk, egg, gluten, nøtter / Allergens: milk, egg, gluten, nuts

Bjørnetjeneste 119,00

Denne kommer man ikke forbi – i disse bjørnetider. Varme bjørnebær fra verdens nordligste bjørneopprett - tilsettes eggekrem, krem og mandelstrø - og serveres vanligvis med vaniljeis.

BLACKBERRY SENSATION

The Norwegian name for blackberries is literally translated as "bear berries". It's almost impossible to avoid in this "bear age". Warm blackberries prepared with egg liqueur, cream and crushed almonds - and served with vanilla ice cream.

Allergener; melk, egg, nøtter / Allergens: milk, egg, nuts



"Gåttekake" 105,00

Sjokolademousse på mandelbunn – dekket av et marsipanlokk – som igjen får et overtrekk av sjokolade. Dette er en sann nytelse for en kakeelsker, eller elskere generelt....., Spis så alle ser!

CHOCOLATE CAKE A LA MAISON

Chocolate mousse on an almond base covered with marzipan then topped with chocolate. Delightful for cake lovers or lovers in general!

Allergener; gluten, melk, egg, nøtter / Allergens: gluten, milk, egg, nuts

Portvin

Sandeman Fine Tawny	65,00
Graham's Late Bottled Vintage	65,00
Graham's 20 years Old Tawny	135,00
Kopke Fine Ruby	65,00
Kopke LBV Port	70,00
Kopke Vintage Port	flaske 1500,000

Madeira – Sherry (6 cl)

Cossart Gordon 5 years old Malmsey	80,00
Solera 1847, Oloroso	70,00

Dessertvin (6 cl)

Louis Eschenauer Sauternes, Frankrike	75,00
Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Ungarn	95,00
Recioto della Valpolicella Casotto Del Merlo – Campagnola, Veneto, Italia	85,00
Cascina Castlet Moscato d' Asti	375,00

Øl til desserten

Mack Bokkøl 0,33 l	flaske 117,00
--------------------------	---------------

Armagnac

Dartigalongue Bas Armagnac XO	95,-
Erdinger Pikatus Weizenbock 7,3%, 0,5 l.....	134,-

For de som måtte savne alkoholfrie varianter – så må vi dessverre opplyse at det ikke finnes alkoholfrie varianter av dessertvin, portvin, sherry, madeira, likører eller cognac.

*Flytende fristelser
som dessert
eller til dessert*

Ostetallerken 135,00

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi: Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk. Rabarbrakompott, nøtter og kjeks. Ost er en utmerket avslutning på et måltid, men foretrekkes av mange som et lite hvileskjær før desserten. Prøv selv. Så avslutter du med noe ekstra søtt og godt.

CHEESE BOARD

If our local suppliers are not sold out, we will serve blue cheese made from goat's milk, white mature goat's cheese and mature cheese made from cow's milk. Served with rhubarb compote, nuts and crackers. Cheese is an excellent way to conclude a meal, but is favoured by many as a break before dessert. That way you can end your meal with something extra that's sweet and nice.

Allergener; nøtter, selleri, melk/laktose / Allergens: nuts, celery, milk/lactose

Skarvens ostekake 95,00

I ny drakt. Nå med et lite lag gode epler på bunnen. Nå også "god på bunnen". Denne ostekaken lages i 3 vendinger. Først bunnen – som stekes. Så legges eplene – for ostemassen legges på – og stekes på nytt. Til slutt toppes den med romme – og inn i ovnen igjen. Ikke rart den er god. Serveres lett lunet, med syltede epler.

SKARVEN CHEESE CAKE

New, improved recipe with a small layer of nice apple at the bottom. This cheesecake is made in three steps. We start with the base, which is baked. The apples are then added followed by the curd before it's baked again. Finally, it's topped with sour cream before it goes back into the oven. No wonder it's good. Warmed slightly before being served with pickled apples

Allergener; melk, gluten, nøtter, egg / Allergens: milk, gluten, nuts, egg

Sjokoladefondant 115,00

Med ny smak i tillegg: karamell og hvit sjokolade.

Etter hvert en klassiker – som bare må være der. En sjokolade dessert for dessert elskere, sjokoladeelskere, og elskere i nesten alle kategorier, har vi latt oss fortelle. Casanova drakk visstnok varm sjokolade hver kveld, da man ennå ikke hadde tenkt på fondant. Historien vil ha det til at det virket! Serveres med iskrem og frukt.

CHOCOLATE FONDANT

New flavour: caramel and white chocolate

This has become a classic – and simply must be there. A chocolate dessert for dessert lovers, chocolate lovers and lovers in general, as we say. Legend has it Casanova drank hot chocolate every evening because fondant had not been invented. History will have us believe that it worked! Served with ice cream and fruit.

Allergener; nøtter (kan være spor av), egg, gluten og melk / Allergens: nuts (may be traces), egg, gluten and milk

Crème Brûlée Valhall 115,00

For vikinger! Creme Brulee tilsmakt med honning, og servert med en smak av Mjød (18år). Crème Anglaise, Trinity Cream, eller Crema Catalana er andre navn på denne desserten. Hva det er? Det kjære barn med så mange navn; En nydelig pudding basert på egg, fløte, melk, sukker og smak. Hos oss serveres den med friske bær, honning, mjød og brennes av med sukker.

CRÈME BRÛLÉE VALHALL

For Vikings! Crème Brûlée flavoured with honey and served with a taste of mead (min. 18). Other names of this desert include Crème Anglaise, Trinity Cream and Crema Catalana. What it is? The dear child with many names; A delicious pudding based on eggs, cream, milk, sugar and flavour. We serve it with fresh berries, honey and mead and top it all off with sugar.

Allergener; melk, egg, sulfitt / Allergens: milk, egg and sulphite

Gratinerte Bringebær 135,00

Bringebær lagt ned i hjemmelaget vaniljekrem. Dersom det finnes dessertsaus med mersmak, så er det denne. Denne er så god at det gjør vondt. "Vondt, men behagelige, på samma tida", som noen sier. Er du redd for kalorier og sukker, passer denne de dagene du ikke bryr deg om sukker og kalorier. Vi rasper hvit sjokolade på toppen, og gratinerer.

RASPBERRIES AND CUSTARD

Raspberries preserved in homemade custard. If there is any dessert sauce with a taste for more, then this is it. This is so good that it is painful and pleasant at the same time! If you are concerned about calories and sugar, this is suitable on the days that you don't care about sugar and calories. We grate white chocolate on top and then gratinate it.

Allergener; melk, egg / Allergens: milk, egg

Liten isdessert 60,00

Velg to iskuler fra vårt utvalg av iskrem - som er; choco chips, maple walnut, Pistasje, Royal God Gammeldags Vanilje, Sitronsorbet, eller Lollipop.

SMALL ICE CREAM

Choose two scoops of ice cream from the following options: Choco chip, Maple walnut, Pistachio, Royal Old-fashioned vanilla, Lemon sorbet and Lollipop.

Større isdessert 70,00

3 - tre kuler fra vårt utvalg av iskrem;

ICE CREAM - MEDIUM

Choose three scoops from the range above.

Størst isdessert 115,00

5 - fem kuler - vanilje is
en haug med pisket krem
varm sjokoladesaus
hakkede nøtter
sprø kjeks

LARGE ICE CREAM

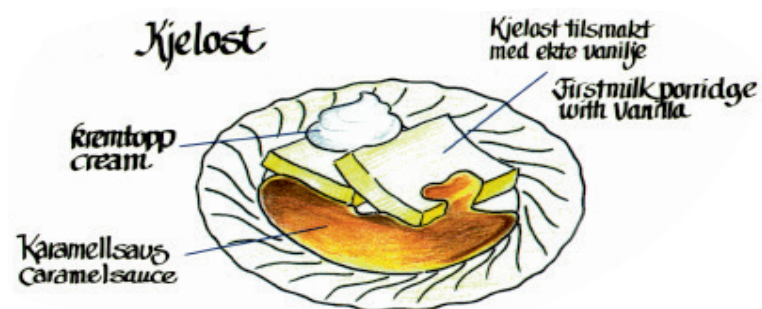
Choose five (5) scoops of ice cream from the range above, served with lots of whipped cream, hot chocolate sauce, chopped nuts and crispy biscuit

Allergener; melk, egg, nøtter / Allergens: milk, egg, nuts

Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt for, da vi er avhengig av både kua og oksen, og det er ikke alltid de vil det samme - de heller.

Kjelost (Kalvedans) 175,00

Dette er en helt annen dans. Laget på ekte råmelk - den første melken kua gir etter kalving. Et ekte naturprodukt! Kjelosten er tilsmakt med litt vanilje og sukker. Resten av smakstilsetningen gjør du selv, og kan velge mellom følgende; kanel-sukker og melk, karamellsaus eller rødsaus! God som dessert - og god for helsa! Husk å levere inn resepten.



We sometimes run out of this dessert, as it relies on both the cow and the bull - and they too don't always have the desire at the same time either!

KALVEDANS

A classical Scandinavian desert made from unpasteurised colostrum milk, the first milk produced by the cow after giving birth. It's a completely natural product! It's flavoured with a little vanilla and sugar. You can add any additional flavour yourself by choosing from the following: cinnamon, sugar and milk, caramel sauce or red sauce! It's good as dessert and it's good for your health!

Allergener; melk / Allergens: milk