



BRASSERIE



SMÅ RETTER

HAVETS KREMEDE FISKESUPPE - 249,-

Kremet fiskesuppe servert med skalldyr, laks, torsk og grønnsaker.

(Fisk - melk - skalldyr - selleri)

Creamy fish soup with shellfish, salmon, cod and vegetables.

SCAMPI PIRI PIRI - 249,-

Scampi med hvitløk og chilismør, toppet med pangratto, servert med foccacia.

(Skalldyr - melk - gluten)

Scampi with garlic, chili butter, pangratto, served with foccacia.

CLUB SANDWICH - 269,-

Kylling, salat, ost, tomat, agurk, bacon og dijon dressing.

(Sennep - gluten - egg - melk)

Chicken, salad, cheese, tomato, cucumber, bacon and dijon dressing.

KJØTT FRA GRILLEN

STEAK AND FRIES - 465 ,-

New York Striploin (200 gr.) av ung fe. Servert med sesongens grønnsaker, bearnaise & rødvinsaus. Pommes frites.

(Selleri - egg - melk - sennep - sulfitt)

New York Striploin 200gr. served with seasonal vegetables, bearnaise & red wine sauce, Fries.

CHEESEBURGER - 299,-

Grillet oksehørryg med salat, cheddar, bacon, løkmarmelade, tomat, sylteagurk, husets dressing. Servert med pommes frites.

(Melk - gluten - egg - sennep - sulfitt)

Grilled burger with salad, cheddar, bacon, onion, marmelade, tomato, pickled cucumber and house dressing. Served with french fries.

HJORTECARRÈ - 469,-

Servert med viltsaus, rosenkål, gulrot, rørte tyttebær og mandelpoteter.

(Melk)

Venison carrè with creamsauce, brussels sprouts, carrot, lingonberrys and potatoes.

WIENERSCHNITZEL - 325,-

Panert og smørstekt kalv, servert med smørstekte grønnsaker og erter. kapers og ansjos smør. Pommes frites

(Gluten - Fisk - Melk - Egg)

Wienersnitzel Served with peas and vegetables buttersaus with kapers and anchovy. pommes frites.

FISK

TELEMARK RØYEFILLET - 399,-

Pannestekt røyefilet servert med , sesongens grønnsaker og Smørsaus med rogn og dill. Perlepoteter.

(Fisk - melk)

Pan-fried char filèt served with and seasonal vegetable and Butter sauce with roe.

KVEITEFILET - 445,-

Servert med smørstekte grønnsaker og erter. Mandelpotetpure. Smørsaus med rogn og dill.

(Fisk - melk)

Halibutfilèt served with vegetables and peas, buttersauce with roe and dill. Potatopurè.

GRØNNE RETTER

TORTELLINI FYLT MED RICOTTA OG SPINAT -279,-

Stekt med parmesan, basilikum og stekte tomater.

(Gluten - egg - melk)

Fried with parmesan, basil and fried tomatoes.

VEGETAR BURGER-299,-

Salat, cheddar, løkmarmelade, tomat og dressing. Servert med pommes frites toppet med parmesan.

(Melk-gluten-egg-sennep-sulfitt)

Vegburger salad, cheddar, onion, marmelade and dressing. Served with French fries with parmesan.

DESSERT

CRÈME BRULEE - 159,-

Servert med bringebærsorbet.

(Egg - melk)

Crème Brulee med raspberry sorbet.

PISTASJ OG SJOKOLADEMOUSSE - 159,-

Servert bræcouli og bringebærsorbet.

(Melk - egg - gluten- Nøtter)

Pistashio and chocolate mousse

Served with raspberry sorbet .

LUN EPLEKAKE & VANILJEIS - 159,-

Servert med Salt caramell.

(Gluten - Melk - Egg)

appelcake with vanilla icecream

Salt caramell.