

## **FORRETER** *frisk og appetittvekkende*

---

<b>Serranoskinke</b> med melon	10,00
<b>Kanariost</b> med pære og nøtter	14,00
<b>Rekecocktail</b> med Iceberg salat	12,00
<b>Tunfiskmousse</b> med dillsennepssaus	12,00
<b>Biff Carpaccio</b> på krydret rosmarinolje	15,00
<b>Kalveleverterrin</b> hjemmelaget, med rødvinløk	11,00
<b>Tomattartare</b> med <b>Geitostmousse</b>	11,00
<b>Forrett variasjon:</b> fra 2 Pers. / pr.p.P. En komposisjon av fine delikatesser fra vår meny	16,00
<b>Klar Oksehalesuppe</b> med Madeira	8,00
<b>Hummerskumsuppe</b> smaksatt med pernot og safran	8,00
<b>Karri suppe</b> med kokosmelk	7,00
<b>Hvitløkreker</b> ristet i smør med sopp, hvitløk og urter	12,00
<b>Burgundersnegler</b> gratinert med urtesmør, 6 stk.	12,00
<b>Geitost</b> gratinert med pære og dadler	14,00
<b>Tomatbrød</b> gratinert med ost	5,50
<b>Hvitløksbrød</b> med basilikumpesto	4,50



## HOVEDRETT *rett og deilig*

---

<b>Mørt andebryst</b> Rosesirupsaus, champagnekål	28,00
<b>Oksehale (beinfri)</b> Guinness saus, potetmos	26,00
<b>Lammeribbe</b> marinert med sennep, rosmarinsaus, gratinerte poteter	32,00
<b>Kyllingbryststrimler "Indonesisk"</b> Vegetabilsk ris, karri, ingefær, sesamolje	22,00
<b>Kyllingbryst "Stroganoff"</b> Paprika fløtesaus, basmatiris	23,00
<b>Black Angus Steak</b> BBQ saus, stekte løkringer, stekte poteter	27,00
<b>Oksefilet</b> stekt shiitake-sopp, brokkolipuré, potetgrateng	29,00

### *Vår husspesialitet i 18 år*

<b>Chateaubriand "La Taberna"</b> (fra 2 pers.)	31,00
Mør indrefilet sakte stekt med salviesmør, baernaise, peppersaus, unikt utvalg av grønnsaker og poteter	



## FISK & SKALLDYR *å nyte*

---

**Barramundifileter** 24,00  
stekt shiitake-sopp, brokkolipuré

**Torsk Alaska** 26,00  
potetmos, ratatouille

**Kongereker (skrellet)** 28,00  
Whisky fløtesaus, basmatiris

**Fisk i butterdeig (husets spesialitet)**  
Torsk, Barramundi, reker i en kremet safransaus,  
bakt med butterdeig og servert med vegetablisk ris.

(fra 2 Pers. / pr.p.P.) 30,00

## VEGETARISKE RETTER

---

**Grønnsakstallerken** 18,00  
Potetmos, blandede grønnsaker, tomatsaus

**Indonesisk grønnsaksris** karri, frukt, ingefær 18,00

**Spaghetti** grønnsaksragout, tomatsaus, edamame 18,00

**Fargerik salattallerken** 18,00  
med fiskefilet stekt i olivenolje

Hvis du har noen allergier eller intoleranser, ta kontakt med våre ansatte.  
Vi hjelper gjerne til.



Klar Oksehalesuppe med Madeira

----

Tunfiskmousse med dillsennepssaus

-----

Appelsinsorbet med Campari

-----

Mørt andebryst  
i rosesirupsaus på champagnekål

OR:

Barramundifilet  
med shitake-sopp på brokkolipuré

-----

Irsk kaffemousse

45,-

Meny med vinparing

64,-

Hvitvin 2dl : NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja

Rødvin 2dl: PIEDEMONTTE CUARTO TIERRAS  
D.O. Navarra, crianza  
Merlot- Cabarnet Sauvignon-Tempranillo-Garnacha

Sherry 4cl: PETRO XIMÉNEZ søt, D.O. Jerez

