

# LUNSJ



## SMØRBRØD

### PANNESTEKT CHEVRE

Sopp, Pistasjnøtter og Eplesirup på Surdeigsbrød (1,2a,9d)

Kr 165,-

### ROASTBIFF

hjemmelaget Remulade og syltet Rødløk på Surdeigsbrød (2a,3)

Kr 155,-

### SKAGEN

Reker og Løk i Dillrømme garnert med Ørretrogn (1,2a,2c,4,6)

Kr 195,-

## SALAT

### FRISK SALAT

med oljebakt Ørret, Grønnsaker og Urter (4)

Kr 185,-

## SØTSAKER

### AKEVITTMARINERTE BÆR

med Vaniljekrem og Myntesukker (1,13)

Kr 135,-

### PÆRETERTE

med «brunost» og rosiner (1,2a)

Kr. 145,-

# LUNSJRETTER

Alle våre Småretter serveres med to typer Brød, Bergensk Vannkringle, Flatbrød og smør.

### «PLUKKFISK»

Fisk, Poteter og Purreløk og godt med Smør, for smakens skyld.

(1,2a,4)

Tradisjonell Bergensk rett, opprinnelig laget på rester av et bedre fiskemåltid

Kr 225,-

### BERGENSK FISKESUPPE

Laget på klassisk vis med Teskjeboller (små fiskeboller) Strimlede Rotgrønnsaker og syltet Portulakk (1,2a,4,7)

Kr 195,-

### KRYDDERSILD

kokt Egg, Rødbete, Løk, Potetsalat og Rømme (1,3,6)

Kr 175,-

### ROASTTEKT REINSDYRFILET

grillet Toast, Soppstuing med brun Geitost og rørte Tyttebær (1,2a)

Kr 265,-

### ALLERGENER

1. Melk; 2a. Gluten av Hvete; 2b. Gluten av Bygg, 2c. Gluten av Rug
3. Egg;
4. Fisk;
5. Bløtdyr;
6. Skalldyr;
7. Selleri;
8. Sennep;
9. Nøtter;
- 9a. Mandler, 9b. Valnøtter, 9c. Hasselnøtter;
10. Sesamfrø;
11. Soya;
12. Peanøtter;
13. Sulfitt;
14. Lupin



# LUNCH



## SANDWICH

### PAN FRIED GOAT CHEESE

Mushrooms, Pistachios and Apple Syrup on Sourdough Bread (1,2a,9d)

Kr 165,-

### ROASTBEEF

homemade Remoulade and pickled red Onions on Sourdough Bread (2a,3)

Kr 155,-

### SKAGEN

Shrimps and Onions in Dill flavored Sour Cream garnished with Trout Roe

(1,2a,2c,4,6)

Kr 195,-

## SALAT

### FRESH SALAD

with oilbaked Trout, Vegetables and Herbs (4)

Kr 185,-

## SWEET TEMPTATIONS

### AQUAVIT MARINATED BERRIES

with Vanilla Cream and Mint Sugar (1,13)

Kr 135,-

### PEAR TART

with «Brunost» (Norwegian brown cheese) and raisins (1,2a)

Kr. 145,-

## LIGHT DISHES

All our light dishes are served with two types of Bread, "Vannkringle", Flatbread and butter.

### «PLUKKFISK»

Fish, potatoes and leeks – and plenty of butter for taste (1,2a,4)

Traditional dish from Bergen originally made of leftovers from a sumptuous meal.

Kr 225,-

### BERGEN FISH SOUP

Served the classical way with Fish Dumplings (small fish balls)

and Vegetables Julienne (1,2,4,7)

Kr 195,-

### SPICED HERRING

boiled Egg, Beetroot, Onion, Potato Salad and Sour Cream (1,3,6)

Kr 175,-

### REINDEER SIRLOIN

grilled Toast with creamed

Mushrooms with brown Goat

Cheese and Lingonberries (1,2a)

Kr 265,-

### ALLERGENS

1. Milk; 2a. Gluten of Wheat; 2b Gluten of Barley; 2c. Gluten of Rye; 3. Egg; 4. Fish; 5. Mollusks; 6. Shellfish;
7. Celery; 8. Mustard; 9. Nuts; 9a. Almonds; 9b. Walnuts;
- 9c. Hazelnuts; 9d. Pistachios; 10. Sesame; 11. Soy;
12. Peanuts; 13. Sulphite; 14. Lupine

