

LUNSJ



SMØRBRØD

PANNESTEKT CHEVRE

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

Kr 178,-

ROASTBIFF

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

Kr 168,-

SKAGEN

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

Kr 215,-

SALAT

FRISK SALAT

med akevittmarinert Røkelaks fra Svanøy, Rødløk, Sitron og Kapersvinaigrette (4)

Kr 215,-

SØTSAKER

TILSLØRTE BONDEPIKER

Tradisjonell norsk epledessert (1,2a,9)

Kr 145,-

JORDBÆRTERTE

med Vaniljekrem (1,2a)

Kr 145,-

LUNSJRETTER

Alle våre Småretter serveres med 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 245,-

BERGENSK FISKESUPPE

Laget på klassisk vis med

Teskjeboller (små fiskeboller)

Strimlede Rotgrønnsaker og syltet

Portulakk (1,2a,4,7)

Kr 195,-

KRYDDERSILD

med Rødbe, Løk, Potetlelse og

Rømme (1,4,8,13)

Kr 175,-

ROSASTEKT REINSDYRFILET

grillet Toast, Soppstuing med brun

Geitost og rørte Tyttebær (1,2a)

Kr 285,-

ALLERGENER

1. Melk; 2a. Gluten av Hvete; 2b. Gluten av Bygg, 2c. Gluten av Rug 3. Egg; 4. Fisk; 5. Bløtdyr; 6. Skaldyr; 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 178,-

ROASTBEEF

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

Kr 168,-

SKAGEN

Shrimps and Onions in Dill flavored Sour Cream garnished with Trout Roe (1,2a,2c,4,6)

Kr 215,-

SALAT

FRESH SALAD

with aquavit marinated smoked Salmon from Svanøy with red Onion, Lemon og Capersvinaigrette (4)

Kr 185,-

SWEET TEMPTATIONS

“VEILED PEASANT GIRLS” Traditional apple dessert with spiced Breadcrumbs and whipped Cream (1,2a,9)

Kr 145,-

STRAWBERRY TART with Vanilla Cream (1,2a)

Kr 145,-

LIGHT DISHES

All our light dishes are served with 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Traditional dish from Bergen originally made of leftovers from a sumptuous meal.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 245,-

BERGEN FISH SOUP

Served the classical way with Fish Dumplings (small fish balls) and Vegetables Julienne (1,2,4,7)

Kr 195,-

SPICED HERRING

with Beetroot, Onion, traditional Norwegian Potato "lefse" and Sour Cream (1,4,8,13)

Kr 175,-

REINDEER SIRLOIN

grilled Toast with creamed Mushrooms with brown Goat Cheese and Lingonberries (1,2a)

Kr 285,-

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

