

BRYGGEKANTEN

restaurant

FORRETTER

LAKSETARTAR

Kremost, agurk og dillmajones.

[Fisk-melk-sennep- egg]

195,-

JORDSKOKK OG LØYROM

Kantareller, løk,
sitrontimiangastrique

[Melk-sulfitt-fisk-selleri-sennep]

205,-

HOVEDRETTER

BREIFLABB "TEMPURA"

Brunet blomkål, beter, rosenkål og
salsa-verde.

Blåskjell-lime saus.

[Fisk-melk-bløtdyr-selleri-hvete-sennep-egg]

395,-

LAM FRA GJEMNES

Chevre, hasselnøtter og potetcrèm.

Grønncål og gulrot.

Rosmarin-hvitløkssjy

[Hasselnøtt- sulfitt- sennep- melk- selleri]

385,-

DESSERTER

SJOKOLADE OG PLOMMER

Mørk sjokoladekrem og syltet plomme.
Sprø marengs og plommesorbet.

[Hvete-melk-egg- sulfitt]

189,-

OSTER FRA TINGVOLL

Fruktbrød, fruktkompott og tindved

[Melk - Nøtter - Hvete]

220,-

SORBET OG BÆR

To utvalgte sorbeter
med bær og havresmuler.

[Hvete- egg]

179,-

ALLERGENER ER MERKET MED LITEN SKRIFT UNDER RETTENE

BRYGGEKANTEN

restaurant

SESONGENS MENY

Maltbrød og brunet smør

LAKSETARTAR

Kremost, agurk og dillmajones.

[Fisk-melk-sennep- egg]

JORDSKOKK OG LØYROM

Kantareller, løk,

sitrontimiangastrique

[Melk-sulfitt-fisk-selleri-sennep]

BREIFLABB "TEMPURA"

Brunet blomkål, beter, rosenkål og salsa-verde.

Blåskjell-lime saus.

[Fisk-melk-bløtdyr-selleri-hvete-sennep-egg]

HVILERETT

Sorbet og sprøtt

[Hvete]

LAM FRA GJEMNES

Chevre, hasselnøtter og potetcrèm.

Grønncål og gulrot.

Rosmarin-hvitløkssjy

[Hasselnøtt- sulfitt- sennep- melk- selleri]

OSTER FRA TINGVOLL

Fruktbrød, fruktkompott og tindved

[Melk - Nøtter - Hvete]

SJOKOLADE OG PLOMMER

Mørk sjokoladekrem og syltet plomme.

Sprø marengs og plommesorbet.

[Hvete-melk-egg- sulfitt]

3 RETTER KR. 675,- (Rett 1, 3 eller 5 og 7)

5 RETTER KR. 785,- (Rett 1,2,4, 3 eller 5 og 7)

6 RETTER KR. 895,- (Rett 1, 2, 3, 4, 5 og 7)

7 RETTER KR. 995,- (Alle rettene)

VINPAKKE KR. 525,-

VINPAKKE KR. 635,-

VINPAKKE KR. 725,-

VINPAKKE KR. 835,-