

BRYGGEKANTEN

restaurant

FORRETTER

GRAVLAKS

Vaktelegg, løk, urtechips og pepperrot.

Sennepssaus

[Fisk-melk-sennep- egg]

185,-

ANDEHJERTE OG MORKEL

Nepe, stenisopp, granateple kyl-
lingskinn og rosenkål.

Morkelbuljong

[Melk-selleri-sennep]

185,-

HOVEDRETTER

TORSK FRA TUSTNA

Jordkakk, beter og rosenkål.

Urtehollandaise

[Fisk-melk-selleri-sennep-egg]

379,-

HJORT FRA GJEMNES

Terte med kremet sopp, tindved,
grønncål og gulrot.

Kirsebærsaus

[Sulfit- sennep- melk- selleri]

385,-

DESSERTER

KRYDDERKAKE OG KREMOST

Eple, kokosmarengs og kaneliskrem

[Hvete-melk-egg- sulfit]

189,-

OSTER FRA TINGVOLL

Pepperkake, nøtter og solbær

[Melk - Nøtter - Hvete]

220,-

SORBET OG BÆR

To utvalgte sorbeter
med bær og havresmuler.

[Hvete-havre]

179,-

ALLERGENER ER MERKET MED LITEN SKRIFT UNDER RETTENE

BRYGGEKANTEN

restaurant

SESONGENS MENY

Maltbrød og brunet smør

GRAVLAKS

Vaktelegg, løk, urtechips og pepperrot.

Sennepssaus

[Fisk-melk-sennep- egg]

ANDEHJERTE OG MORKEL

Nepe, stenisopp, granateple, kyllingskinn og
rosenkål

Morkelbuljong

[Melk-selleri-sennep]

TORSK FRA TUSTNA

Jordkokk, beter og rosenkål.

Urtehollandaise

[Fisk-melk-selleri-sennep-egg]

HJORT FRA GJEMNES

Terte med kremet sopp, tindved, grønnkål og
gulrot

Kirsebærsaus

[Sulfit- sennep- melk- selleri]

OSTER FRA TINGVOLL

Pepperkake, nøtter og solbær

[Melk - Nøtter - Hvete]

KRYDDERKAKE OG KREMOST

Eple, kokosmarengs og kaneliskrem

[Hvete-melk-egg- sulfit]

3 RETTER KR. 675,- (Rett 1, 4 og 6)
4 RETTER KR. 785,- (Rett 1,3,4, og 6)
5 RETTER KR. 895,- (Rett 1, 2, 3, 4 og 6)
6 RETTER KR. 995,- (Alle rettene)

VINPAKKE KR. 525,-
VINPAKKE KR. 635,-
VINPAKKE KR. 725,-
VINPAKKE KR. 835,-