

BRYGGEKANTEN

restaurant

FORRETTER

KRYDDRET OG LETTGRILLET LAKS

Hvit asparges, urte-emulsjon, agurk og pepperrotsaus

[Fisk-melk-sennep- egg]

175,-

SJØKREPS

Fersk pasta, løk, bacon og potet espuma.

[Melk-skalldyr-egg-hvete]

185,-

HOVEDRETTER

SPRØSTEKT TORSK

Rosenkål, bacon, gulbete og selleri. skalldyrssaus med rotgrønnsaker.

[Fisk-melk-selleri-skalldyr]

379,-

URTESTEKT KALVEENTRECÔTE

Soppduxelle, skorsonerrot, grønnkål og timiansaus

[Sulfitt- hvete- melk- selleri]

385,-

DESSERTER

SJOKOLADEMOUSSE

Variasjoner av bringebær

[Hvete-melk-egg- sulfitt]

189,-

OSTER FRA TINGVOLL

Pekannøtter, rosin, fruktkompott og fruktbrød.

[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

KRYDDRET OG LETTGRILLET LAKS

Hvit asparges, urte-emulsjon, agurk og pepperrot-saus

[Fisk-melk-sennep- egg]

SJØKREPS

Fersk pasta, løk, bacon og potet espuma.

[Melk-skalldyr-egg-hvete]

SPRØSTEKT TORSK

Rosenkål, bacon, gulbete og selleri. skalldyrssaus med rotgrønnsaker.

[Fisk-melk-selleri-skalldyr]

URTESTEKT KALVEENTRECÔTE

Soppduxelle, skorsonerrot, grønnkål og fimiansaus

[Sulfit- hvete- melk- selleri]

OSTER FRA TINGVOLL

Pekannøtter, rosin, fruktkompott og fruktbrød.

[Melk - Nøtter - Hvete]

SJOKOLADEMOUSSE

Variasjoner av bringebær

[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,-