

BRYGGEKANTEN

restaurant

FORRETTER

LAKS OG PEPPERROT

Hvit asprages, tapioka, dill, løk og
pepperrotsaus

[Fisk-hvete-egg-melk-sulfitt]

195,-

OKSETARTAR

Reinsdyrtunge, kremost,
sopp, jordskokk og
hvitløksemulsjon

[Melk-sulfitt-egg-sennep]

185,-

HOVEDRETTER

KLIPPFISK FRA SMØLA

Løk, erter, nykål og potetespuma.
Blåskjell-urtesaus.

[Fisk-melk-bløtdyr-selleri]

369,-

URTESTEKT OKSEFILET

Terte med kremet kalvebrissel,
morkel, asparges, gulrot og nypotet.
Estragonsaus

[Hvete-melk-selleri]

375,-

DESSERTER

MADELEINS OG RABARBRA

Søt melkekrem, gele, marengs og
jordbærsorbet.

[Hvete-melk-egg]

169,-

OSTER FRA TINGVOLL

Fruktbrød, basilikumshonning,
fruktkompott og nøtter.

[Melk - Nøtter - Hvete]

220,-

SORBET OG BÆR

To utvalgte sorbeter
servert med bær og
havresmuler.

[Havre]

159,-

ALLERGENER ER MERKET MED LITEN SKRIFT UNDER RETTENE

BRYGGEKANTEN

restaurant

SESONGENS MENY

LAKS OG PEPPERROT

Hvit asprages, tapioka, dill, løk og pepperrotsaus

[Fisk-hvete-egg-melk-sulfitt]

OKSETARTAR

Reinsdyrtunge, kremost, sopp, jordskokk og
hvitløksemulsjon

[Melk-sulfitt-egg-sennep]

KLIPPFISK FRA SMØLA

Løk, erter, nykål og potetespuma.

Blåskjell-urtesaus.

[Fisk-melk-bløtdyr-selleri]

HVILERETT

[Hvete]

URTESTEKT OKSEFILET

Terte med kremet kalvebrissel, morkel, asparges,
gulrot og nypotet.

Estragonsaus

[Hvete-melk-selleri]

OSTER FRA TINGVOLL

Fruktbrød, basilikumshonning, fruktcompott og nøtter.

[Melk - Nøtter - Hvete]

MADELEINS OG RABARBRA

Søt melkekrem, gele, marengs og jordbærsorbet.

[Hvete-melk-egg]

3 RETTER KR. 675,-

4 RETTER KR. 785,-

5 RETTER KR. 895,-

6 RETTER KR. 995,-

VINPAKKE KR. 525,-

VINPAKKE KR. 595,-

VINPAKKE KR. 675,-

VINPAKKE KR. 755,-

Valg av meny er forbeholdt hele bordet

Brød og smør er servert til alle våre menyer