

Desserter

Sjokoladefondant
Inneholder: melk, egg, hvete
Kr. 120,00

Iscup Flensburger
Inneholder: melk, egg
Kr. 120,00

Sara Bernard
Inneholder: melk, mandler, egg
Kr. 76,00

Suksessterte
Inneholder: melk, mandler, egg
Kr. 76,00

Vår egen iskrem
Forskjellige smaker – spør servitøren
Inneholder: melk, egg, hvete
Kr. 120,00

Kaffe

Filter kaffe / Tea
Kr. 48,00

Espresso
Kr. 46,00

Cafe latte
Inneholder: Melk
Kr. 68,00

Cafe mocca
Inneholder: Melk
Kr. 68,00

Varm sjokolade
Inneholder: Melk
Kr. 75,00

Cappuccino
Inneholder: Melk
Kr. 61,00

Cortado
Inneholder: Melk
Kr. 58,00

Americano
Kr. 54,00

Det finnes ingen kjærlighet mer oppriktig enn kjærlighet til mat.

-George Bernhard Shaw

Det må enhver sann gourmet bekjenne, at aldri er havet skjønnere enn når det gjennom sine frukter berører ganen.

-Kjell Arild Pollestad

Ingen mat smaker bedre enn den en et skjøl.

-Kjell Aukrust

Jeg reddet nettopp litt vin. Stakkars. Den var fanget i flaske.

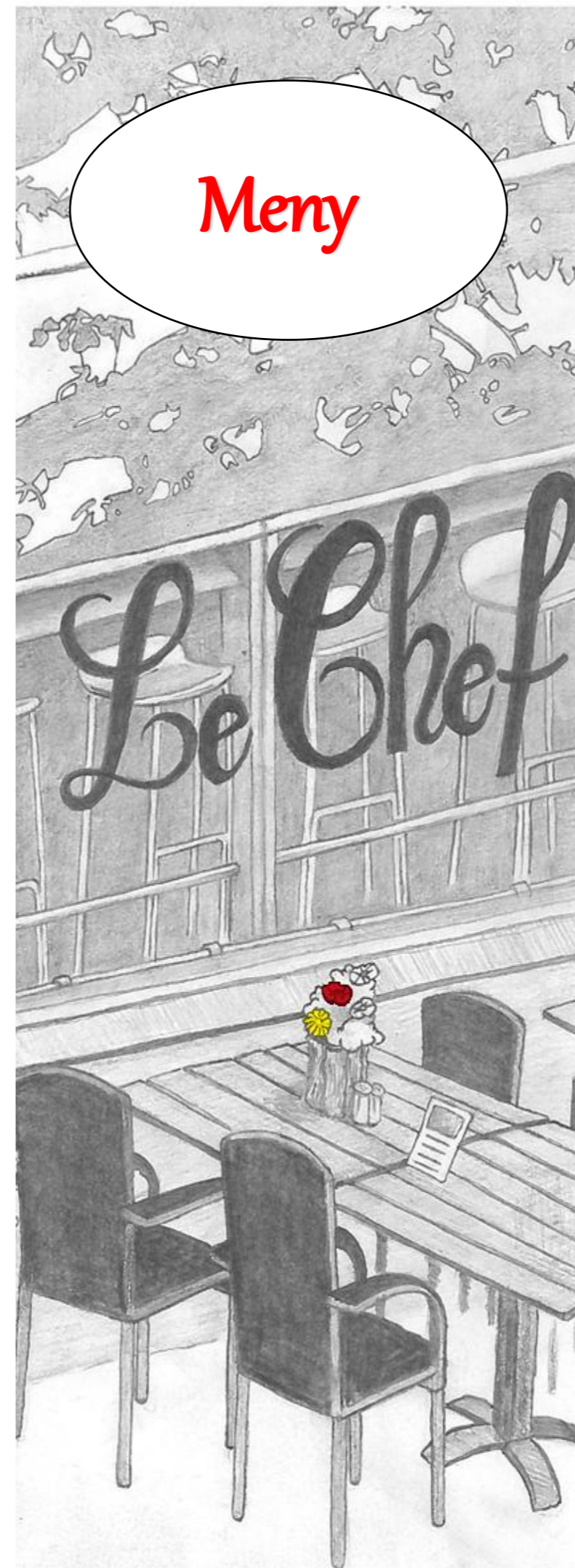
-Ukjent

Lykke kan ikke kjøpes for penger, men det kan vin! Og det er mange måter samme ting.

-Ukjent

En flaske vin inneholder mer filosofi enn all verdens bøker.

-Louis Pasteur



Salater

Salat med andebryst og marinert rødløk
Inneholder: hvete, melk
Kr. 260,00

Biffsalat med champignon
Inneholder: hvete, melk, sennepsfrø
Kr. 260,00

Husets salat med mango, avokado og scampi
Inneholder: skalldyr, hvete, melk
Kr. 245,00

Kyllingsalat med cæsardressing og bacon
Inneholder: melk, hvete, fisk, egg
Kr. 245,00

Salat med hjortefilet og tyttebærvinaigrette
Inneholder: melk, hvete
Kr. 260,00

Vegansk salat med linser, bønner & grønnsaker
Inneholder: hvete
Kr. 210,00

Smørbrød/småretter

Smørbrød med reker
Inneholder: Skalldyr, hvete, melk, egg
Kr. 210,00

Smørbrød med røkt ørret og eggerøre
Inneholder: hvete, melk, egg, fisk
Kr. 180,00

Club sandwich
Inneholder: hvete, melk, egg, sennepsfrø
Kr. 190,00

Toast av focaccia med ost og skinke
Inneholder: hvete, melk, soya, sennepsfrø
Kr. 150,00

Drikke meny

Fanta, Sprite, Coca Cola, Coca Cola Zero,
Pepsi Max, Farris 0,33l
Kr. 59,00
Eplemost fra Bleie gård
Gravenstein, Aroma
Kr. 79,00
Fersk presset appelsinjuice
Kr. 75,00
Erdinger/Clausthaler/Peroni 0% 0,33l
Kr. 79,00
Hansa 0% 0,5l
Kr 89,00
7fjell Ginger Ninja 0% 0,33l
Kr 89,00

Hansa Pilsner 0,33l
Kr. 89,00
7fjell Pilsner 0,33l
Kr. 89,00
7fjell Blanc 0,33l
Kr. 99,00
7fjell Ulriken/Fløyen 0,33l
Kr. 135,00
Hansa Lite/Fatøl 0,5l
Kr. 105,00
7fjell Lager/Porter/Kong Oscar 0,33l
Kr. 145,00
7fjell Margarita/Paloma sparkling cocktail 0,275l
Kr. 125,00

Vin liste

Musserende / Sparkling wine

Italia

Ca Stele Prosecco , Veneto. Drue: Glera

Kr.595,- fl.

Spania

Dignitat, Cava Brut Organic NV, Catalonia

Kr.610,- fl./139,- gl.

Frankrike

Juilan Braud «La Bulle de Oest» Loire. Drue: Melon de Bourgogne

Kr.620,- fl.

Cremant de Bourgogne Brut Millèsimè 2020

Kr.645,- fl.

Champagne

Gaton Révolte Brut Cuvee Speciale 1er Cru (80% pinot noire, 20% Chardonnay)

Kr.890,- fl.

Bruno Paillard Premiere Cuvee, 45% Pinot Noire, 33% Chardonnay, 22% Pinot Menuire

Kr.1390,- fl.

Rosévin / Rosé win

Leitz, Pinot Noir Rosé 2019, Reingau

Kr.620,- fl.

Hvitvin / White wine

Vincent Girardin, Chassagne-Montrachet 1er Cru Blanchot-Dessus 2018, Burgund

Kr.1495,- fl.

Domaine De l'Enclose , Chablis, 100% Chardonnay

Kr.675,- fl.

Bourdic Heritage Chardonnay, Langedoc, 100% Chardonnay

Kr.595,- fl./119,- gl.

Dommaine Perraud Macon-Loche, Burgund, 100% Chardonnay

Kr.660,- fl.

Heiligenblut Riesling Trocken, Rheinessen, Riesling

Kr.660,- fl.

HeiligenblutWienheimer Riesling Kabinett 2020, Rheinessen, Riesling

Kr.675,- fl.

Avicella Vino Verde Bairrinho, Vini Verde, 505 Loueiro, 25% Arinto, 25% Trajadura

Kr.610,- fl./129,- gl.

Rødvin / Red wine

E. Guigal, Côtes du Rhône Rouge, Rhone

Kr.660,- fl.

Vajra, Barbera d'Alba 2019, Piemonte

Kr.730,- fl.

Allegrini Valpolicella Classico, Fumane

Kr.635,- fl.

San Giorgio Rosso Di Montalcino, Toscana, 100% Sangiovese

Kr.660,- fl.

Guidi Chianti, Toscana, 90% Sangiovese, 5% Caniolo, 5% Coloriono

Kr.610,- fl./129,- gl.

Bourdic Heritage Merlot, Langedoc, 100% Merlot

Kr.595,- fl./119,- gl.

Ogier Cote de Rohne "Le Temp est Venu, Rhone, 60% Grenach, 40% Syrah

Kr.675,- fl.

Alle viner inneholder sulfitt

Forretter

Rekecocktail

Salat med thousand island-dressing
Inneholder: skalldyr, sennep, melk, hvete

Kr. 195,00

Jordkokksuppe

Serveres med hjemmelaget brød
Inneholder: selleri, hvete, melk

Kr. 165,00

Varmretter sjømat

Fjellørret med rømmesaus

Med agurksalat, syltet rødløk og grønnsaker
Inneholder: fisk, melk, sennepsfrø, selleri

Kr. 325,00

Fiskegryte «Le Chef»

Vår egen kremede fiskegryte med smak av havet
Inneholder: skalldyr, fisk, melk, selleri, sulfitter

Kr. 290,00

Stekt torskefilet

Med gulrøtter og asparges
Inneholder: fisk, melk

Kr. 365,00

Fish & Chips

Pankopanert rødspettefilet med pommes frites
Inneholder: fisk, hvete, melk, egg, sennepsfrø

Kr. 290,00

Varmretter kjøtt

Biff av storfe (indrefilet)

200 g indrefilet av norsk storfe
Inneholder: hvete, melk, egg, sennepsfrø, selleri, sulfitter

Kr. 370,00

Jægergryte

Lårkjøtt av hjort i fløtesaus, servert med poteter og grønnsaker
Inneholder: melk, hvete, sennepsfrø

Kr. 295,00

Vårkylling

Serveres med champagnesaus, duchessepoteter, grønnkål og gulrøtter
Inneholder: melk, egg, selleri, hvete, sulfitter

Kr. 295,00

Le Chefs hamburger

Husets burger med ost og tilbehør
Inneholder: hvete, melk, egg, sennepsfrø

Kr. 260,00

Hjortefilet

Ytrefilet av hjort med fløtesaus, grønnsaker, poteter og rørte tyttebær
Inneholder: melk, selleri

Kr. 370,00

Oksekjake

Serveres med potetpurè, rotgrønnsaker og portersaus
Inneholder: bygg, selleri, melk

Kr. 310,00

Ønsker du et annet potetvalg?

Vi kan tilby: duchessepoteter, potetpurè, pommes frites og Bjertnespoteter.
Kryddersmør + 20kr

Vi tar hensyn til allergier, vennligst ta kontakt med betjeningen

// Jan Ottar Thomsen, kjøkkensjef