**MENY 2020**

**Smak av hval**

lefse, røkt hval, tyttebærrømme, rødløk, isbergsalat Kr 39,-

L**efserull**

serranoskinke, snøfriskost, ruccola Kr 33,-



**FORRETTER:**

**Røkt hval (1,3)**

marinert agurk, mild Cremè Fraiche dressing og flatbrød

Kr. 154,-

\*\*\*

**Atlantics gravlaks (1,2,3,4)**

med dillstuede poteter og flatbrød

Kr. 149,-

\*\*\*

**Klassisk rekecocktail (1,2,3,13)**

med sprø salat, dressing og hvitløksbaguette

Kr. 139,-

\*\*\*

**Symfoni (1,2,12,13)**

av scampi, kamskjell, ferske blåskjell, salat,

mild urtedressing og hvitløksbaguette

Kr.159,-

\*\*\*

**Portvins gravet kalvefilet (1,3)**

 med frisk vårsalat, rømme og Foccacia

Kr. 159,-

\*\*\*

**Gratinert Chevré (1,3)**

**s**errano spekeskinke, sesongens salat, paprikasaus og

fransk landbrød

Kr. 149,-

\*\*\*

**Andebryst med honning-chevré (1,3)**

På seng av salat og foccacia

Kr. 159,-

**Salat med serranoskinke (1,3)**

 med fersk asparges, parmesanost, vinaigrette og foccaciabrød

Kr. 159,-

\*\*\*

**Hvalcarpaccio**

Pepperotkrem, ruccola, pinjekjerner

Kr. 159,-



**SUPPER:**

**Blomkålsuppe (1,3)**

 med rundstykker

Kr. 129,-

\*\*\*

**Bergensk Fiskesuppe (1,4,12)**

med laks og blåskjell

servert med urterundstykker

Kr. 159,-

\*\*\*

**Fransk Løksuppe (1)**

 med hvitløksbrød

Kr. 129,-



**HOVEDRETTER**

**FUGL:**

**Andebryst**

ristet skogsopp, blomkål, broccoli,

bringebærsaus

Kr. 349,-

\*\*\*

**Stekt Kalkunbryst**

servert med rosenkål med bacon, gulrøtter

fløtesaus

Kr. 279,-

**FISK:**

**Kokt Torsk (3,4) to ganger servert**

lever, rogn, gulrøtter, Sandefjordsmør, kokte poteter

lever/rogn i sesong 75,- pr pers i tillegg

Kr. 315,-

\*\*\*

**Ovnsbakt laksefilet (1,2,3,4) to ganger servert**

sesongens grønnsaker, gressløksaus, kokte poteter

Kr. 285,-

\*\*\*

**Marinert breiflabb (1,3,4)**

 med gulrøtter, broccoli, fløterisotto og peppersaus

Kr. 345,-

**KJØTT:**

**Ytrefilet av reinsdyr (1,3,8)**

 servert med rosenkål med bacon, sjampinjong,

rognebærgele, reinsdyrsaus

 Kr. 465,-

\*\*\*

**Hjortestek (1,3,8)**

med rosenkål, gulrøtter, ristet sjampinjong

viltsaus

Kr. 299,-

\*\*\*

**Hjortefilet (1,3,8)**

rosenkål, gulrøtter, ristet skogsopp, viltsaus

Kr. 345,-

\*\*\*

**Braisert lammeskank (1,3)**

rotgrønnsaker, selleri- & potetmos

Kr. 299,-

\*\*\*

**Estragonbakt kalvefilet (3)**

med glasert småløk, ristet sjampinjong, norske rotgrønnsaker,

rødvinssaus

Kr. 335,-

\*\*\*

**Helstekt ytrefilet av okse (3)**

Aspargestopper, ristet sjampinjong, blomkål, rødvinssaus

Kr. 299,-

\*\*\*

**Svinefilet ”Oskar” (1,3,13)**

asparges, erter, reker, sitron, choronsaus, kokte poteter

Kr. 259,-

**BARNEMENY/VEGETAR:**

**Pommes Frites, wienerpølse, ketchup, pølsebrød el lompe kr 145,-**

**Potetstappe, wienerpølse, pølsebrød el lompe, ketchup kr 145,-**

**Hamburger kr 145,-**

**Vegetarlasagne med salat, dressing, brød kr 225,-**

**Vegetarsnitzel, poteter, smeltet smør, dagens grønnsaker kr 235,-**

**Vegetarburger med tilbehør kr 199,-**



**DESSERTER:**

**Atlantics sitronfromasj (2,3)**

med jordbærsaus

Kr. 119,-

\*\*\*

**Klassisk sjokoladefondant (2,3)**

bringebær, rips, blåbær, coulis, sorbet

Kr. 145,-

\*\*\*

**Multe-symfoni (2,3)**

multer, multefromasj, multekrem

Kr. 149,-

\*\*\*

**Lune skogsbær (2,3)**

vaniljekrem, marengs

Kr. 119,-

\*\*\*

**Panna Cotta (3)**

coulis og friske bær

Kr. 135,-

\*\*\*

**Atlantics karamellpudding (2,3)**

 med karamellsaus og krem

Kr. 119,-

\*\*\*

**Snøfriskparfait (2,3)**

marinerte friske bær og multesaus

Kr 135,-

**NATTMAT:**

**Wienerpølser (1,9,13)**

Agurkmiks, lomper, pølsebrød, rekesalat, sprøstekt løk, ketchup & sennep Kr. 75,-

\*\*\*

Tillegg på 50,- per pers beregnes for både kaffe til egne kaker og avec. For kaffe til kun kaker eller avec beregnes 35,- per pers. Endelige priser vil bli bekreftet av booking. På røde dager/aftener belastes 250,- pr time per servitør. For gjester med allergier/vegetar belastes et tillegg på 35,- pr pers. Blomster belastes regning samt servicegebyr på 15,- pr gjest.

Alle priser er inkludert:

* Lokalleie, servering, hovedrett servert en gang, oppdekking,opprydding
* valgfrie poteter til hovedrett; kokte, råstekte, fløtegratinerte, bakte poteter

I henhold til nye matmerkingsregler er rettene våre merket med disse allergener:

1.Gluten 3.Melk 5.Peanøtter 7.Nøtter 9.Sennep 11.Lupin 13.Skalldyr

2 .Egg 4.Fisk 6.Soya 8.Selleri 10.Sesamfrø 12.Bløtdyr 14.Svoveldioksid & sulfitt