

BRYGGEKANTEN

restaurant

FORRETTER

GRAVLAKS

Vaktelegg, syltet løk, urtechips
og sennepsmajones
[FISK-EGG-HVETE-SENNEP-SOYA]
215,-

KONGEKRABBETORTILINI

Fenikkel, erter og løk.
Kremet blåskjell-petit pois suppe
[MELK-SENNEP-BLØTDYR-SELLERI-EGG-HVETE]
215,-

HOVEDRETTER

TORSK

Crosne, trøffel, beter og traktantareller
Røkt smørsaus.
[FISK-MELK-EGG-HVETE]
445,-

BRAISERT SVINERIBBE

Rødkål, kålotcrem, syltet gulrot, sprøstekt svinesvor
og soya-sitrongress saus
[MELK-SELLERI-SENNEP-SOYA-EGG-HVETE]
425,-

DESSERTER

KRYDDERKAKE

Kanel-marengs, multe og vaniljekrem
sorbet.
[MELK-EGG-HVETE]
189,-

SORBET OG BÆR

To utvalgte sorbeter
med bær og havresmuler.
[MELK-NØTTER-HVETE]
179,-

NORSKE OSTER

Bjørnebær og pepperkake
[MELK-NØTTER-HVETE]
235,-

ALLERGENER ER MERKET MED LITEN SKRIFT UNDER RETTENE
-har du allergie? Gi oss beskjed! Vi tilpasser gjerne menyen

BRYGGEKANTEN

restaurant

SESONGENS MENY

Maltbrød og brunet smør

GRAVLAKS

Vaktelegg, syltet løk, urtechips
og sennepsmajones

[FISK-EGG-HVETE-SENNEP-SOYA]

KONGEKRABBETORTILINI

Fenikkel, erter og løk.

Kremet blåskjell-petit pois suppe

[MELK-SENNEP-BLØTDYR-SELLERI-EGG-HVETE]

TORSK

Crosne, trøffel, beter og traktkantareller

Røkt smørsaus.

[FISK-MELK-EGG-HVETE]

BRAISERT SVINERIBBE

Rødkål, kålrotcrem, syltet gulrot, sprøstekt svinesvor og
soya-sitrongress saus

[MELK-SELLERI-SENNEP-SOYA-EGG-HVETE]

NORSKE OSTER

Bjørnebær og pepperkake

[MELK-NØTTER-HVETE]

KRYDDERKAKE

Kanel-marengs, multe og vaniljekrem
sorbet.

[MELK-EGG-HVETE]

3 RETTER KR. 755 - 4 RETTER KR. 859 - 5 RETTER KR. 989 - 6 RETTER KR. 1175,-
(Rett 1, 4 og 6) (Rett 1,3,4, og 6) (Rett 1, 2, 3, 4 og 6) (Alle retter)

DRIKKEPAKKER

Vinpakke- gode viner tilpasset maten

3 RETTER KR. 585,- 4 RETTER KR. 735,- 5 RETTER KR. 825,- 6 RETTER KR. 950,-

WineLover- for oss som elsker vin

3 RETTER KR. 825,- 4 RETTER KR. 975,- 5 RETTER KR. 1075,- 6 RETTER KR. 1295,-