

Meny fra torsdag 4. november 2021

Lunsj

Danske smørrebrød

*Her dag serverer vi tradisjonelle "danske smørrebrød". Disse varierer fra uke til uke.
Spør vår servitør om hvilke vi serverer i dag.
Kr 195,-*

Julens smørbrød-platte

Den komplette julelunsj.

Platten består av 5 ulike varianter av de gode smakene som hører julen til.

På platten finner du:

- *And med rødkål, appelsin og svsker*
- *Lun spekket ribbe med sennep*
- *Lun hjemmelaget leverpostei med bacon, sopp, rødbeter og syltet agurk*
 - *Tre sorter sild med egg og karse*
 - *Gravet ørret med sennepssaus og dill*
(Sen – M – E)

Ved siden av får du servert husets knekkebrød, hjemmebakst lyst brød og rugbrød.

Kan serveres med glutenfritt brød.

Det hele avsluttes med Riskrem «à la dansken».

Juleplaten serveres til én eller flere.

Pris pr. pers kr 350,-

Forretter

Sjøkreps

Grillet sjøkreps i peppersaus toppet med koriander.

(S)

Kr 155,-

Kamskjell

Pannestekt kamskjell, skinkechips, safransmørsaus, hakkede mandler og friterte rødbeter.

(Skj – M) – Mandel

Kr 155,-

Hjort

Kaldskåret roastbeef av hjort, pistasjpuré, syltet kantarell, parmesanchips, sitron- og honningvinaigrette og hakkede pistasjnøtter.

(M - Pistasjnøtter)

Kr 155,-

Vegetar

Spør servitøren

Kr 155,-

Hovedretter

Lutefisk

Serveres på tradisjonelt vis med ertestuing, bacon, hvit saus og kokte poteter.
(F – So – E – M – Su – Sen)
Kr 385,-/435,-

And

Pannestekt and servert med grønnkål og jordskokk, syltet blodappelsin med smak av nellik og kanel, fritert enokisopp, appelsinsky og kokte poteter fra Svanekil.
(ingen allergen)
Kr 445,-

Juletallerken

Juletallerken på tradisjonelt vis med spekket ribbe, husets julepølse og medisterkaker. Servert med surkål, rørte tyttebær og kokte poteter.
(M – G – So – Se – Sen – Su)
Kr 355,-/395,-

Kveite

Dampet kveitefilet, safransmørsaus med epler, fennikel, erter og dill. Syltet kantarell. Servert med mandelpotetmos.
(F – M – Sen)
Kr 445,-

Vegetar

Spør servitøren.
(Se)
Kr 295,-

Barnemeny

Sjørøvertallerken

95,-

De fleste av våre lunsj- og hovedretter serveres som barneporsjon til redusert pris (barn inntil 10 år).

Ost

Ostetallerken

Tre forskjellige oster med tilbehør.
(M-mandel-L-G)
175,-

Desserter

Multer

Marengs, hvit sjokoladekrem, vaniljeis, rørte multer, multekompost og multesuppe.

(M – E)

Kr 155,-

Crème brûlée

Crème brûlée med smak av appelsin og pepperkakesorbet.

(M – E)

Kr 155,-

Riskrem «à la dansken»

Serveres med mandler og lun kirsebærsaus.

(M – mandel)

Kr 135,-

De 14 allergiene

Skj = Skjell og bløtdyr, G = Gluten (hvete, rug, bygg, havre og spelt), S = Skaldyr, E = Egg,

F = Fisk, P = Peanøtter, So = Soya, M = Melk

N = Nøtter (mandel, hassel-, val-, cashew-, pekan- og pistasjnøtter), Se = Selleri,

Sen = Sennep, Ses = Sesam, Su = Sulfitt, L = Lupi

Under Kollen 2, 1680 Skjærhalden – 91 91 77 33 – post@forste-reis.no