

Laks marinert i Sake, fennikelsalat med appelsin	15
Mozzarella fylt med soltørkede tomater, trøfler, basilikum	12
Tunfiskmousse med dillsennepssaus	12
Rekecocktail med Iceberg salat, yoghurt dressing	14
Røkt wahoo fra La Palma, rødløk og tang	15
Tomattartar med avokado, nachos	11
Biff Carpaccio med krydret rosmarinolje	15
Serranoskinke med saftig melon	12
Forrett variasjon: (min. 2 Pers.)	p.p. 16
En komposisjon av fine delikatesser fra vår meny	
Steinsoppsuppe toppet med butterdeig	11
Hummerskumsuppe smaksatt med pernot og safran	8
Indisk Karrisuppe med kokosmelk	8
Hvitløkreker ristet i smør med sopp, hvitløk og urter	13
Burgundersnegler gratinert med urtesmør, 6 stk.	13
Blodpudding & Chorizo fra Burgos, løkragu med eple	14
Tomatbrød gratinert med ost	5,50
Hvitløksbrød med basilikumpesto	4,50

Pris for dekning: hjemmelaget brød og dipp - €2 per person

Mørt andebryst soya, grønnsaker, asiatiske nudler	30
Cottage pie "Cape Town" Cheddarost au gratin og potetmos	24
Hjorte-Medalljong einebærsaus med gin, rødkål og potetskum	32
Black Angus-biff BBQ-saus, wokkede grønnsaker, bondens poteter	28
Oksefilet "Stroganoff" paprikakremsaus, basmatiris	27
Oksefilet "Richmont" peppersaus, grønnsaker, potetgrateng	29
Oksefilet "Surf & Turf" Kongereker, rømmepotet	30
Indonesisk karri-ris Kyllingbryst, grønnsaker, frukt, ingefær, kokos, sesamolje	22
Asiatisk nudelwok Kyllingbryst, wokkede grønnsaker	22
<i>Vår husspesialitet i 22 år</i>	
Chateaubriand "La Taberna" (min. 2 Pers.) Mør indrefilet sakte stekt med salviesmør, baernaise, peppersaus, unikt utvalg av grønnsaker og poteter	p.p. 32

Alaska-torsk	28
purreløk- og sennepssaus, potetmos, grønnsaker	
Kongereker (skrellet)	30
hvitløk, paprika, ingefær, basmatiris	
Barramundifilet	26
rosmarinolje, fennikel med Pernod, cherrytomater, oliven	
Fisk "La Taberna" (min. 2 Pers.)	p.p. 30
Torsk, barramundi, reker og sjømat i en kremet safransaus, toppet med butterdeig og serveres med basmatiris og grønnsaker.	

VEGETARISK *frisk, livlig og full av smak*

Grønnsakstallerken	18
potetgrateng, assorterte grønnsaker, tomatsaus	
Indonesisk karriris	18
grønnsaker, frukt, ingefær, kokos, sesamolje	
Asiatiske nudler	18
soya, wokkede grønnsaker	

Hvis du har noen allergier eller intoleranser, ta kontakt med våre ansatte.

Hummerskumsuppe smaksatt med cognac

////

Tomattartar med avokado

////////

Mandarinsorbet

////////

Hjorte-Medaljong

einebærsaus med gin, rødkål, potetskum

OR:

Barramundifilet

rosmarinolje, fennikel med Pernod, cherrytomater, oliven

////////

Skogsbærragout med jordbærmousse

49

Meny med vinparing

68

Hvitvin 2dl: NUBE Sauvignons blanc, D.O.C. Rioja

Rødvin 2dl: PIEDEMONTE CUATRO TIERRAS
D.O. Navarra, crianza
Merlot- Cabarnet Sauvignon- Tempranillo- Garnacha

Sherry 4cl: PETRO XIMÉNEZ søt, D.O. Jerez