

FORRETER *frisk og appetittvekkende*

Serranoskinke med melon	10,00
Kanariost med pære og nøtter	14,00
Rekecocktail med Iceberg salat	12,00
Blekksprut Carpaccio med tomatvinaigrette	15,00
Biff Carpaccio på krydret rosmarinolje	15,00
Kalveleverterrin hjemmelaget, med rødvinsløk	11,00
Tomattartare med Geitostmousse	11,00
Forrett variasjon: fra 2 Pers. / pr.p.P. En komposisjon av fine delikatesser fra vår meny	16,00
Tomatsuppe med urtekurutonger	7,00
Hummerskumsuppe smaksatt med pernot og safran	8,00
Ungarsk Gulasjsuppe	7,00
Hvitløkreker ristet i smør med sopp, hvitløk og urter	12,00
Burgundersnegler gratinert med urtesmør, 6 stk.	12,00
Tomatbrød gratinert med ost	5,50
Hvitløksbrød med basilikumpesto	4,50



HOVEDRETT *rett og deilig*

Lammeribbe 30,00
marinert med sennep og hvitløk, urtepoteter, soppragout

Mørt Hjortefilet 29,00
villbærsaus, potetpure, eplerødkål

Black Angus Steak 27,00
peppersaus, stekte løkringer, stekte poteter

Oksefilet "Club" 28,00
kongereke, paprika, rømmepotet

Oksefilet "Rossini" 29,00
foie gras pate, middelhavsgrønnsaker, potetpure

Oksefilet "Classic" 28,00
stekte poteter, bacon, sopp, grønnsaker

Mør Kylling 20,00
orientalske krydder og grønnsaker

Kyllingbryststrimler 20,00
bacon, oliven, krydret tomatsaus, potetpure

Vår husspesialitet i 18 år

Chateaubriand "La Taberna" (fra 2 pers.) 30,00
Mør indrefilet sakte stekt med salviesmør, baernaise, peppersaus, unikt utvalg av grønnsaker og poteter



FISK & SKALLDYR å nyte

Barramundifileter basmati ris, sherry tomater, grønne asparges, oliven	24,00
Sjötungefileter safransaus, lakseravioli, grønnsaksstrimler	26,00
Kongereker (skrellet) søtt og surt, Himalayasalt, papadum, couscous med grønnsaker	28,00

Husets spesialitet

Sjötunge, Barramundi, reker i en kremet safransaus, bakt med butterdeig og servert med vegetablisk ris.

(fra 2 Pers. / pr.p.P.) 28,00

Hvis du har noen allergier eller intoleranser, ta kontakt med våre ansatte. Vi hjelper gjerne til.



Ungarsk gulasjsuppe med oksefiletterninger

Tomattartar med geitostmousse

Pasjonsfruktsorbet

Mørt Hjortefilet
med villbærsaas, rødkål og potetpure

OR:

Barramundifileter på toppen av vegetabilsk ris
sherry tomater og sorte oliven

Hvit kaffemousse og epleragout

45,-

Meny med vinparing

64,-

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

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

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

