

FORRETER frisk og appetittvekkende

Laks marinert i rødbet, fennikelsalat med appelsin	15,00
Mozzarella fylt med soltørkede tomater, trøfler, basilikum	12,00
Tunfiskmousse med dillsennepssaus	12,00
Rekecocktail med Iceberg salat, yoghurtdressing	14,00
Røkt wahoo fra La Palma, rødløk og tang	15,00
Tomattartar med avokado, nachos	11,00
Biff Carpaccio med krydret rosmarinolje	15,00
Serranoskinke med saftig melon	12,00
 Forrett variasjon: (fra 2 Pers. / pr.p.P.) En komposisjon av fine delikatesser fra vår meny	 16,00
 Steinsoppsuppe toppet med butterdeig	 11,00
Hummerskumsuppe smaksatt med pernot og safran	8,00
Indisk Karrisuppe med kokosmelk	8,00
Hvitløkreker ristet i smør med sopp, hvitløk og urter	13,00
Burgundersnegler gratinert med urtesmør, 6 stk.	13,00
Blodpudding & Chorizo fra Burgos, løkragu med eple	14,00
 Tomatbrød gratinert med ost	 5,50
Hvitløksbrød med basilikumpesto	4,50



HOVEDRETT *rett og deilig*

Mørt andebryst 28,00
søtt og surt, rødkål, potetmos

Lammeribbe 32,00
marinert med sennep, rosmarinsaus, kanariske poteter

Spansk Villsvinfilet 29,00
hjortekjøttkremsauss, potetmos, rødkål, druer, sopp

Black Angus Steak 28,00
BBQ-saus, ratatouille, poteter

Oksefilet "Stroganoff" 25,00
paprika fløtesaus, pommes frites

Oksefilet "Richmont" 28,00
steinsoppsaus, potetmos, fennikel

Oksefilet "DaVinci" 28,00
rødvinsaus, gratinerte poteter, grønnsaker

Vår husspesialitet i 21 år

Chateaubriand "La Taberna" (fra 2 Pers. / pr.p.P.) 32,00

Mør indrefilet sakte stekt med salviesmør, baernaise,
peppersaus, unikt utvalg av grønnsaker og poteter

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



FISK & SKALLDYR *å nyte*

Torsk Alaska 26,00
urteskorpe, sennepssaus, potetmos

Kongereker (skrellet) 28,00
søt og sur, med japanske nudler

Barramundifileter 24,00
rosmarinolje, fennikel, Pernot, sherrytomater

Fisk i butterdeig (husets spesialitet)
Torsk, Barramundi, reker i en kremet safransaus,
bakt med butterdeig og servert med vegetablisk ris.

(fra 2 Pers. / pr.p.P.) 30,00

TAGLIATELLE & RIS & VEGETARISK

Grønnsakstallerken 18,00
gratinerte poteter, blandede grønnsaker, tomatsaus

Indonesik karri-ris

- grønnsaker, frukt, ingefær, kokos, sesamolje 18,00
- med kyllingbryststrimler 23,00

Tagliatelle

- med middelhavsgrønnsaker, tomatsaus 18,00
- med terninger av kyllingbryst, tomatsaus, grønnsaker 21,00
- med reker, hvitløkssmør, sopp, zucchini 24,00



Hummerskumsuppe smaksatt med cognac

Tomattartar med avokado

Mandarinsorbet

Mørt Oksefilet
med peppersaus og gratinerte poteter

OR:

Barramundifileter
stekt i rosmarinolje med fennikel og cherrytomater

Skogsbærragout med vaniljeis

47,-

Meny med vinparing

66,-

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

