

# Gourmetmeny

---

Laks terrine på agurker - dill skum

\*  
Indisk karrisuppe med kardemomme

\*  
Appelsiner Campari Sorbet

\*  
Oksefilet på løksaus med rødvin,  
risotto og grønnsaker strimler

eller

Kveitefilet i safran - Pernot Consommé  
med blåskjell, rekker og grønnsaker

\*  
Ferrero Rocher terter og mandarin sorbet

40.-

Meny med vin akkompagnement

58.-

---

Anbefalt akkompagnement til menyen

---

Weisswein 2 dl: Aljibes, Sauvignon blanc, Castilla y Leon

Rotwein 2 dl: Ondarre Reserva, Mazuela, Tempranillo, Rioja

Dessertwein 4 cl: Ice wine, Dominio de la Vega

# Kalde Forretter

---

Oksefilet Carpaccio med høvlet Parmesan

14

Manchego "fresco" spansk ost med mango syltetøy og oliven

10

Serrano skinke med port marinert melon

10

Laks terrine på agurker - dill skum

12

Carpaccio av atlantisk tunfisk med sesamolje

14

Rekercocktail med isfjellsalat og konjakkesaus

11

Søt paprika fylt med tunfiskmousse

9

Foretter plate "Tímanfaya"

En komposisjon av fine delikatesser med hvitløkbrød og tomatbrød

fra 2 personer, pris per person

12

Brød med omrørt smør

2

Hvitløkbrød med basilikumpesto

3

Tomatbrød au gratin med ost

4

## Varme Forretter

---

Indisk karrisuppe med kardemomme

6

Hummerskumsuppe smaksatt med cognac

6

Klar oksehalesuppe med grønnsaker

6

Dypvannsreker ristet med hvitløk, sjampinjonger og løk

11

Burgundersnegler au grantin med urtesmør

9

Gratinert geitost på hvitvinnrisotto med salviesmør

10

Reker med serrano skinke med Rosti

10

## LA TABERNA SPESIAL

---

Nyt en herlig spansk aften med forskjellige Tapas!

Vi serverer opp til 20 retter, og avslutter med en søt komposisjon av vare hjemmelagde spesialiteter!

Vi har tid! Har du?

fra 2 Personer, p.p.P.

# Lam - Okse - Fjærfe

---

Mørt andebryst på appelsínsaus med rosesirup,  
rødkal med eple og Maccaire poteter

24

Oksehaleragout (beinfrie!) brasert i øl og rødvin,  
med poteter og grønnsaker

21

Smakfull lammefilet marinert med sennep & krydder,  
på purre - poteter og rosmarínsaus

24

Kyllingbryst "Indonesisk stil" med Sambal, sesamolje,  
karri, frukt, koriander og basmatiris

19

Har du spesielle forespørsler?

---

- ✓ Sjøtunge
- ✓ kamskjell
- ✓ Hummer
- ✓ Lammekrone
- ✓ Elephantører

og mye mer på forhåndsbestilling

## Sør - Amerikansk Oksefilet

---

Chateaubriand eksklusiv La Taberna.

Mør indrefilet stekt med salviesmør, servert med baernaise og peppersaus, fylte og gratinerte poteter og med delikate grønnsakblandinger

fra 2 personer, pris per person

26

Oksefilet "Gourmet Club" med kongereker  
bakt potet og Sambal chutney

25

Oksefilet "Karneval" på løksaus med rødvin  
servert med risotto og grønnsaker

24

Oksefilet "Richmont" med steinsopp - fløtesaus  
Maccaire poteter og friske grønnsaker

24

Oksefilet "Madagaskar" med krydret peppersaus  
grønnsaker og funky potetgull

24

Oksefiletstrimler på krydret paprika fløtesaus  
med sjampinjong og basmati ris

22

Cooking nivåer av biff

---

Bleu - Saignant - Medium - a Point - Bien cuit  
(bien cuit stekt kjøtt endrer smak og farge)

## Fra Verdenshavene

---

Kongereker (skrellet) på Himalaya salt og Papadam  
med sesam, løk, koriander, basmatiris og Chutney

25

Torsk stekt i olivenolje og gratinert med Hollandaise  
servert på Ratatouille og Maccaire poteter

24

Sjøtungefileter fylt med reker og kokes i hvitvin  
servert med kremet safransaus, blåskjell og ris

24

Kveitefilet i safran - Pernot Consommé  
med blåskjell, rekker og grønnsaker

24

Fiskespesialitet eksklusiv "La Taberna"  
Kveite, torsk, sjøtunge, blåskjell og reker  
på saffron - fløtesaus, bakt med bladerdeig  
servert med vegetabilsk ris og koriander og ingefær

fra 2 personer, pris per person

25

### Fiskeområder:

---

Alaska: Kveite

Argentina: Rekker

Island: Torsk

Afrika: Sjøtunge