

FORRETER frisk og appetittvekkende

Tomatbrød gratinert med ost	4,50
Hvitløksbrød med basilikumpesto	4,00
Serrano Skinke med melon	9,50
Kanariost med pære og nøtter	14,00
Rekecocktail med yoghurt dressing	11,00
Carpaccio fra marinert oksefilet	14,00
Bladsalaat med roquefort og pære	8,50
Gazpacho Andaluz (krydret, kald tomatsuppe)	6,50
Minestrone "Genovese" (grønnsaksbuljong med bacon)	7,00
Hummerskumsuppe smaksatt med pernot og safran	7,00
Gulrotsuppe med ingefær og curcuma	7,00
Hvitløkreker ristet i smør med sopp, hvitløk og urter	11,00
Quiche Lorraine med ost og bacon, blandet salat	9,00
Burgundersnegler gratinert med urtesmør, 6 stk .	11,00



HOVEDRETT rett og deilig

Svineribbe BBQ saus, stekte poteter	21,00
Mørt Hjortefilet villbærsaus, rødkål, kardemomme poteter	26,00
Lammeribbe marinert med sennep, rosmarinsaus, urtepoteter	28,00
Oksefilet roquefortsaus, calvados, potetgrateng, grønnsaker	26,00
Svart Angus Steak svart salt, friterte poteter, peppersaus	28,00
Kyllingbryststriper kremet soppsaus, sveitsiske rösti	20,00
Wok "Timanfaya" kyllingbryst, reker, grønnsaker og stekt ris	20,00

Vår husspesialitet i 18 år

Chateaubriand "La Taberna"	28,00
Mør indrefilet sakte stekt med salviesmør, baernaise, peppersaus, unikt utvalg av grønnsaker og poteter (fra 2 pers.)	



FISK & SKALLDYR å nyte

Abborfilet "Saltimboca"	21,00
serrano skinke, salvie , stekte grønnsaker, poteter	
Sverdfisk	24,00
stekt i olivenolje, tomater, oliven, wok-grønnsaker	
Kongereker (skrellet)	26,00
kremet tandorrisaus, basmatiris	

AUTHENTIC PARMESAN noe helt spesielt

Pappardelle	18,00
steinsoppsaus, trøffelolje, flambert med grappa	
Tagliatelle "Sirio"	18,00
kyllingbrysttærner, soppsaus	

SVEITSISK SPECIALITET deilig

Swiss Ostefondue	18,00
raffinert med kirsch (fra 2 personer)	

Husets anbefaling: hvitvin eller te
passer best med ostefondue og til slutt en shot kirsch 😊



GOURMETMENY *bare for å nyte*

Gulrotsuppe med ingefær og curcuma

Quiche Lorraine med blandet salat

Gazpacho "Andaluz"

Mørt Hjortefilet

med villbærsaus, rødkål og kardemommepoteter

OR:

Abborfilet med serranoskinke og salvie
stekte grønnsaker og poteter i terninger

tir a mi su mi amor

43,-

Meny med vinparing

HVITVIN 2dl : NUBE Sauvignons blanc, Rioja

RØDVIN 2dl: RONDAN crianza, Tempranillo/Garnacha, Rioja

SHERRY 4cl: PETRO XIMÉNEZ søt

62,-

