

Almas Spisestue

Fagerborgs kjøkken har lange og gode tradisjoner i å ønske gjester velkommen. Vi setter vår ære i å servere deg god, hjemmelaget mat av de beste råvarer. Det er derfor en glede å presentere sommerens à la carte

Tre retters meny

Bakt chèvre på toast

marinert asparges, granat eple, ristede pinnekjerner, salat og tomatmarmelade
(hvete gluten, nøtter, chili)

*

Indrefilé av norsk storfe

Servert med maispure, grillede kongeøsters sopp, asparges og rødvinsglacé
(laktose)

eller

Ovnsbakt laks med sommerkål,

Reddiker, fennikel. beurre blanc
(laktose, fisk)

*

Is og sorbet

(laktose)

kr.495 med kjøtt/ kr.450 med fisk

5 retter meny kr.655.-

Forhåndsbestilling

Gulrot og gresskarsuppe tilsmakt chili

og ingefær med kokosmelk, ristede gresskarkjerner
(vegan med hvitløk)

*

Bakt chèvre på toast,

marinert asparges, granateple, ristede pinnekjerner, salat og tomatmarmelade
(hvete gluten, nøtter, chili)

*

Ovnsbakt laks

servert med sommerkål, reddiker, fennikel. beurre blanc
(laktose, fisk)

*

Indrefilé av norsk storfe

servert med maispure, grillet kongeøsters, sopp, asparges, rødvinsglacé
(svin)

*

Sjokoladé mousse

med jordbær coulies, nøtteflan og bær
(laktose, nøtter)



7 retter meny kr.815.- Forhåndsbestilling

Gulrot og gresskarsuppe

tilsmakt chili og ingefær med kokosmelk, ristede gresskarkjerner
(vegan med hvitløk)

Bakt chèvre på toast,

marinert asparges, granat eple, ristede pinnekjerner, salat og tomatmarmelade
(hvete gluten, nøtter, chili)

Ovnsbakt laks servert med sommerkål, reddiker, fennikel. beurre blanc
(laktose, fisk)

Sorbet

Indrefilé av norsk storfe servert med maispure, grillet kongeøsters, sopp, asparges, rødvinsglacé
(svin)

Syltet fiken og fennikel med syrlig maskarpone krem
(laktose)

Sjokolademousse med jordbærcoulies, nøtteflan og bær
(laktose, nøtter)

Forretter

Gulrot- og gresskarsuppe

tilsmakt chili og ingefær med kokosmelk, rista gresskarkjerner (vegan)
(chili, ingefær, hvitløk)

kr.130

Bakt chèvre på toast,

marinert asparges, granat eple, rista pinjekjerner, salat og tomatmarmelade
(hvetete, gluten, nøtter, chili)

kr.135

Kremet blåskjell

servert med med brød og smør
(laktose, hvetegluten, skaldyr)

kr.110

Hovedretter

Indrefilé av norsk storfe

servert med maispure, grillet kongeøsters sopp, asparges og rødvinsglacé
(laktose)

kr.310

Ovnsbakt laks med sommerkål, reddiker, fennikel. beurre blanc

(laktose, fisk)

kr.265

Parmasurret kyllingbryst

med aromakrem av gulrot og kålrot,
bakt boretaneløk, sopp, aspargesbønner servert med kryddersmør
(svin, hvitløk chili, ingefær)

kr.279

Fagerborgs kremede fiskesuppe

med grønnsaker og skaldyr servert med godt brød
(rug, hvetegluten, fisk, skaldyr, bløtdyr, og selleri, laktose)

kr.165

Hoveretter serveres med urtebakte Amadinepoteter

Dessert

Almas ostekake med bær, coulies og nøttemix

(hvetete, gluten, nøtter, laktose)

kr.140

Is og sorbet

(laktose)

kr. 95

Sjokolade mousse med jordbær coulies, nøtteflarn og bær

(laktose, nøtter)

kr.145

Småretter

Blåskjell kremet eller menuér

servert med godt brød og smør
(skaldyr, laktose, gluten)

kr.165

Fagerburger av storfe

servert på briocherød med aioli, coleslaw, ost og urtebakte poteter
(hvetegluten, laktose)

kr.185

Cæsarsalat

servert med kylling og bacon, husets cæsardressing, krutonger, parmesan
(fisk, svin, hvetegluten, laktose, egg)

kr.155

Biffsmørbrød

med balsamico stekt sopp og løk
(hvetete, gluten, soya)

kr.185

