

# 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

