



Fagerborgs
kjøkken
har lange
og gode
tradisjoner
i å ønske
gjester

Velkommen !

Almas Spisestue

Fem retters vintermeny

*Sellerisuppe
med røkt blåkveite*

*Sopprisotto
med trøffelskum og vårløk*

*Marinert scampi
med gaspachoshot.*

*Granite
med smaken av agurk, lime og Captain Morgan*

*Okse indrefilet
med hjemmelaget pølse og potetfondante
servert med glaserte rotfrukter og rødvinssj*

*Panna cotta
med lime og chilibakt ananas og karamell crisp*

kr. 565,-

Tre retters vintermeny

*Sellerisuppe
med norzolaost og smørsteckt sopp*

*Svin indrefilet
med grønnsaks casolette
Servert med marmelade av løk og timian og
smørbakte amandinepoteter*

*Klassisk Creme brulèe
med bærsalat*

kr. 445,-



Forretter

<i>Laks og kamskjell carpaccio</i> servert med sjøgress og ingefær	kr. 115,-
<i>Marinert scampi</i> med gaspaschoshot	kr. 115,-
<i>Sellerisuppe</i> med norzola og smørstekt sopp	kr. 89,-
<i>Sopprisotto</i> med trøffelskum og vårløk	kr. 89,-

Våre forretter serveres med hjemmebakkt brød

Hovedretter

<i>Gratinert kveite</i> servert med estragonsmør, potetpure, rotgrønnsaker og skalldyrskum	kr. 240,-
<i>Biff indrefilet 180gr</i> med sesongens grønnsaker, fløtepotet og peppersaus	kr. 289,-
<i>Biff indrefilet 250gr</i> med sesongens grønnsaker, fløtepotet og peppersaus	kr. 315,-
<i>Braisert lammeskank</i> servert med glaserte rotfrukter, potetpure og rødvinsaus	kr. 255,-

Desserter

<i>Fagerborgs store desserttallerken</i>	kr. 169,-
<i>Klassisk creme brulèe</i> med sitrussalat og karamelliserte hasselnøtter	kr. 115,-
<i>Hotelllets lune bjørnebær</i> med vaniljeis og eggelikør	kr. 98,-
<i>Panna Cotta</i> med lime og chilibakt ananas, bringebærshot og karamell-crisp	kr. 110,-
<i>Petit four-tallerken</i> med smaken av hvit og mørk sjokolade servert med bringebærsorbet	kr. 79,-

Småretter

<i>Sopprisotto</i> med trøffelskum og vårløk	kr. 115,-
<i>Biffsmørbrød</i> med chaumesost, marinert salat og pommes frites	kr. 169,-
<i>Honningstekt chevre</i> med bringebærsalat og glasert fiken	kr. 89,-
<i>Kokkens hjemmelagde bratwurst</i> med potetpure og glasert rødløk	kr. 145,-
<i>Dampet blåskjell</i> med urter og hvitløk	kr. 169,-
<i>Fagerburger</i> med mild ost servert med mangodressing og pommes frites	kr. 159,-
<i>Klassisk fransk løksuppe</i>	kr. 119,-
<i>Bruchetta</i> med meloncarpaccio og balsamico sirup	kr. 110,-

