

Hovedretter Fisk

(Kan evt. Serveres som en varm fiskerett i en fire retters meny – be i så fall om pris)

Laksefilet "Saltimboccha"

Innbakt i filodeig med parmaskinke og frisk salvie serveres med kremet lime og salviesaus med glaserte grønnsaker og råstekte poteter
kr. 235.-

Pepper og hvitløksbakt breiflabbkotelett,
på søtpotetpurè, kremet savoykål med ristet bacon og mørk dillsaus
kr. 240.-

Laks og kveiteduo

Finskårne grønnsaker dampet i hvitvin, vårrull med ponzumarinerte reker og krepshealer
Kremet sitrongress saus med koriander
kr. 245.-

Skinnstekt torskeygg

servert på ovnsbakt portobellosopp med sjalottløk og spinat, syltet rødløk,
gulrot og fennikkel. Rødvinskotte linser fra Puy
kr. 238.-

Hovedretter Kjøtt

Helgrillet Indrefilet av okse, årstidens grønnsaker og sjalottløksaus
kr. 260.-

Andebryst farsert med spinat og hvitløk. Borretane- og sjalotteløkkompott, morkelsjy
kr. 279.-

Helstekt kalveflatbiff, tradisjonelt tilbehør, nyrørte tyttebær og fløtesaus
kr. 215.-

Helstekt flatbiff av dåhjort, årstidens friske grønnsaker og skogsoppsjy
kr. 255.-

Lammelår fylt med persille og hvitløk. Glaserte rotgrønnsaker & rosmarinsaus
kr. 235.-

Urtestekt reinsdyrcarrè, spinat og bønnecassoûlet, lauvbær sjy
kr. 265.-

Saltet og røkt lammelår

Gardspølse fra Evanger, rotmos, baconfett, tyttebær, dillsaus og kokte persillepoteter
kr. 198.-

Helstekt svinekam

Fylt med svsker og aprikoser. Glaserte rotgrønnsaker og kremet cognacsaus
Karamelliserte småpoteter
kr. 198.-

Helgrillet svinefilet, fylt med spinat, feta og hvitløk.
Ovnsbakte grønnsaker og kremet paprikasaus
kr. 210.-

Dessurter

Sjokoladetrøffelkake, marinert ananas og bringebærsorbet
kr. 94.-

Vaniljepannacotta med syltede bringebær og sjokoladefondante
kr. 98.-

Sjokolademousse med kirsebærsaus og appelsinsalat
kr. 94.-

Nøttekurv med vaniljeis og to slag sorbet, frisk frukt og fruktsaus
kr. 94.-

Crème brûlée, friske frukter og sorbet
kr. 89.-

Sjokoladefondante med hjemmelaget vaniljesaus og bringebær coulis
kr. 84.-

Fløyelsmyk sitronterte og pannacotta med bringebær
kr. 105.-



**Vi tar hånd om alt:
Er du lei av å stå på kjøkkenet når du har gjester?
Vi gir deg muligheten til være gjest i eget selskap.**

Best Western Fagerborg Hotel kan sende en eller flere av våre dyktige kokker hjem til deg eller til et annet avtalt lokale.
Maten klargjøres hos oss, men gjøres ferdig der selskapet skal holdes.
Kontakt oss for å avtale et uforpliktende møte der vi setter sammen din meny og avtaler pris.
Se gjerne vedlagte menyforslag og priser.

Forretter

Sitrongressuppe med friskdampede blåskjell og basilikumolje
kr. 94.-

Lakserullade med frisk urtesalat og skalldyr i rømmesaus
kr. 84.-

Spekeskinkerullade fylt med urte og ostekrem
kr. 94.-

Hvitløkstekte scampi servert på urtemarinert laks
marinert salat, cornette fylt med aioli og urteolje med ristet chorizo
kr. 98.-

Kremet skogsoppsuppe, tilsmakt med portvin
kr. 94.-

Rullade av røkelaks med oste og urtekrem. Marinert småsalat og urteolje
kr. 94.-

Parmaskinke med oliven, kapers og tomatsalat. Grissini og parmachips
kr. 98.-

Urtebakt hellefisk med hvitløksbakte grønnsaker i julienne og brønnkarsesaus
kr. 105.-

Friske grønne asparges ristet i sesamolje
Parmaskinke, blomkålpuré med gressløk og rømme
kr. 98.-

Alle våre forretter serveres med hjemmebakt brød.

Hvileretter / osteretter

Passer godt som Hvile / osterett i en fire eller flere retters meny

Mild osteterete med urtesalat, valnøttkrokan, syltede fiken og aprikoser
kr. 65.-

Assorterte Franske Oster kombinert med lokale delikatesser
kr. 94.-

Lun chevre på toast med honning, rucola og ristede pinjekjerner
kr. 78.-

Champagnesorbet
kr. 35.-

Gorgonzola og marmelade av tørkede frukter og valnøttbrød
kr. 89.-

Gravensteinsorbet
kr. 30.-

Iskald limesuppe med basilikumsorbet
kr. 35.-