



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 sommeren's A`la carte - og smårettmeny som serveres inne eller på vår utereterasse.

Vi hjelper deg gjerne å finne passende drikke fra vårt rikholdige vinkart. Vi ønsker deg en hyggelig aften og et smaksrikt måltid.

Tre retters sommermeny:

Toast skagen toppet med løyrom

*Inderfilet av okse
servert med fløtesaus tilsmakt dill stekt sopp og småløk.
Skivede friterte poteter*

*Hylleblomstpannacotta
servert med sommerens bær*

kr.395,-

Blåskjellretter:

*Liten porsjon (300 gr.) Passer som forrett
Stor porsjon (500 gr.) Passer som hovedrett, serveres med pommes frites
Alle blåskjellrettene serveres med hjemmebakket brød & smør
kr. 139,- / kr. 155,-*

*Blåskjell Meuniere Tradisjonelt tilberedt med sjallottløk,
hvitvin, hvitløk, persille i smørmontert kraft*

Blåskjell i red curry saus på cocosmelk. .

Blåskjell a la crème

*Blåskjellene dampes med hvitvin, hvitløk og sjallottløk.
Blåskjellkraften kremes med fløte*

To retters sommertilbud

Blåskjell a la crème

*Lys og mørk sjokoladecake med "ananas og chili, marinert
stjerneanis og markjordbærsorbet
Serveres med kaffe*

kr. 239,-



Forretter:

Marinert melon og grillet tannfisk
med salat og en ristet paprikaolje

kr.125,-

Oksecarpaccio med høvlet parmesan,
kapers og ruccola

kr.120,-

Toast Skagen toppet med løyrom

kr.125,-

Fiskesuppe med safran

kr.120,-

Våre forretter serveres med hjemmebakket brød

Varmretter

Indreilet av okse i fløtesaus
smaksatt med dill, stekt sopp, småløk og friterte poteter i skiver

kr.265,-

Entrecôte av lam
med bacon og potetkake, zucchini og salviesaus

kr.225,-

Helstekt smørtunge
med stekt kongeøsterssopp, rødbeter, kapers og persille,
serveres med nypoteter

kr.225,-

Sesampanert kveite
med sautert pax soi i soya, Serveres med friterte poteter

kr.235,-

Småretter:

Safrankremet fisk- og skalldyrssuppe servert med en herlig aioli

kr.165,-

Pan cuisine sandwich med kylling og bacon
gratinert med mozzarella, pesto rosso diablo,
grønn salat og balsamico coulis.

kr.135,-

Krydret Fagerburger
med tomat, løk, sylteagurk og salat, servert med pommes bistro.

kr.155,-

Biffsmørbrød gratinert med Mutchli fra Eiker,
varm grønnsakssalat, krydderolje, aioli og pommes frites

kr.165,-

Pernod - flambert skalldyrssalat

kr.145,-

Curry- og kyllingsalat med cashewnøtter

kr.125,-

Tom kokks biffsalat servert med appelsin, fetaost og nøtter

kr.145,-

Dessert

Hylleblomstpannacotta med sesongens bær og rabarbracoulis

kr. 98,-

Lys og mørk sjokoladecake med marinert "ananas og chili,
stjerneanis og markkjordbærsorbet

kr.105,-

Ostetallerken

med kjeks, tomat og appelsin - marmelade

kr.120,-

Vaniljeis med jordbær

kr. 95,-

