

Holberg-Stuen

VINTERMENY 2012

Ta kontakt med restaurantsjef eller kjøkkensjef på e-post: post@holbergstuen.no eller telefon 55 55 20 55 om du ønsker informasjon om menyer lengre frem i tid.

Please contact our restaurant manager or head chef by e-mail:
post@holbergstuen.no or phone +47 55 55 20 55 if you would like more information about menus.

For selskap på over 12 personer bør det avtales en felles meny, eventuelt kan man redusere alternativene. På denne måten sikrer vi best mulig kvalitet på både mat og servering til hele gruppen.

For parties of more than 12 guests we should settle on a set menu, or reducing the number of options. In this way we ensure a smooth serving for the whole group.

På grunn av norsk alkohollovgivning har vi dessverre ikke anledning til å annonsere vårt vinkart via websidene. Ta kontakt med oss om du ønsker å få dette tilsendt.

Due to Norwegian alcohol law, we are unfortunately not allowed to advertise our wine list through our web site. Please contact us if you want us to send it to you.



DAGENS RETTER

Today's specials

Mandag/ Monday

Plukkfisk

Tradisjonell rett fra Vestlandet.

Stuing av fisk og potet, servert med bacon og flatbrød.

Traditional dish from the West Coast of Norway.

Stew made of fish and potatoes, served with bacon and flatbread.

Tirsdag/ Tuesday

Kjøttkaker

Serveres med poteter, ertestuing, tyttebær og brun saus.

Meatballs served with potatoes, peas stew, red whortleberries and brown sauce.

Onsdag/ Wednesday

Bacalao

Gryterett av klippfisk, tomat, løk og poteter.

Casserole of clipfish, onions, tomatoes and potatoes.

Torsdag/ Thursday

Raspeballer

Serveres med saltkjøtt, kårabistappe, bacon og Vossakorv.

Potato dumplings, served with salt meat, bacon, sausage from Voss and mashed sweets.

Vi har ofte også andre tavleretteretter å velge mellom, spør din servitør om dagens rett.

You can often choose between several dishes, ask your waiter about today's tablet dishes.



LUNSMENY

Lunch

Bacon & Brie

Smørbrød med grillet bacon, salat og lun brie.

Open sandwich with grilled bacon, salad and warm Brie.

129,-

Bergensk fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med delikatesser fra havet og rotgrønnsaker. Servert med brød.

Creamed fish soup a la Bergen with delicacies from the sea and vegetables. Served with bread.

149,-

Sildetallerken

Fire typer sild med salat og grovt brød.

Assortment of pickled herring served with salad and bread.

159,-

Kyllingsalat

Grillet kyllingbryst servert på salat vendt i rømmedressing med råstekte poteter.

Grilled breast of chicken served on a salad tossed in a sour cream dressing, with fried potato boats.

144,-

Reker i trengsel

Smørbrød med reker, majones, nykværnet pepper og salat.

Open sandwich with shrimps, freshly ground pepper, salad and mayonnaise.

120,-

Karbonadesmørbrød

Grov karbonade på brød servert med salat og bløtstekt løk.

Open sandwich with meat burger, salad and fried onion.

109,-



FORRETTER

Starters

Lakserullade

119,-

Lakserullade med fetaost og urter, serveres med salat, flattbrød og urtedressing.

Salmon roll with feta cheese and herbs, served with lettuce, flatbread and a herb dressing

Bergensk fiskesuppe

98,-

Kremet fiskesuppe med delikatesser fra havet og rotgrønnsaker. Servert med brød

Creamed fish soup a la Bergen with delicacies from the sea and vegetables. Served with bread.

Kyllingsalat

109,-

Stekt kylling servert med salat vendt i urtedressing.

Fried chicken, served with lettuce tossed in herb dressing.



FISK

Fish

Klippfisk

279,-

Klippfiskfilet servert med grønn ertestuing, bacon og kokte poteter.

Clippfish (salted and dried cod) served with green pea stew, bacon and boiled potatoes.

Vin anbefaling:

Duque de Viseu Tinto, Dão 350,-

Dyp rød farge, tiltalende ung fruktighet, fint krydder- og eikepreg, frisk moderne stil.

Grillet breiflabb

309,-

Serveres med bakte grønnsaker, kokte amadinepoteter og urtesaus.

Pan fried anglerfish served with baked vegetables, boiled potatoes and an herb sauce.

Vin anbefaling:

Chablis, Domaine des Malandes 435,-

Lys farge med grønne toner, stor bouquet med innslag av sitrusfrukter og mineraler, godt preg av grapefrukt i smaken.

Pestobakt steinbitfilet

299,-

Steinbitfilet bakt i ovn med pesto, bakte grønnsaker, amadinepoteter og olivensaus.

Catfish fillet embedded with pesto, served with baked vegetables, amadine-potatoes and olive sauce.

Vin anbefaling:

Valle d'Oro, Montepulciano d'Abruzzo 360,-

Dyp rød fiolett farge. Fruktighet preget av mørke bær, innslag av lakris, krydder og litt vanilje.



KJØTT

Meat

Indrefilet av okse 309,-

Servert med peppersaus, friske grønnsaker og fløtegratinerte poteter.

Tenderloin of beef served with pepper sauce on a bed of vegetables and cream gratinated potatoes.

Vin anbefaling:

Chateau Laroque Grand Cru Classé, 585,-

Torr, flott duft med innslag av treverk, litt nougat og litt solbær. Torr, balansert matvin. Kraftig.

Biff av reinsdyr 325,-

Serveres med baconsurret rosenkål, stekt sopp, krokettpoteter og blåbærsaus.

Reindeer on a bed of mushrooms, bacon sautéed Brussels sprouts, croquette potatoes and a blueberry sauce.

Vin anbefaling:

Amarone Della Valpolicella, 480,-

Fyldig og konsentrert. Aroma av mørk sjokolade, tørket frukt og bitter mandel.

Andebryst 349,-

Et helt andebryst servert på stekte grønnsaker og røsti-poteter med appelsinsjy.

Breast of duck served with panfried vegetables, rösti-potatoes and orange broth.

Vin anbefaling:

Lamberti Santepietre, Pinot Grigio 360,-

Lys strågul. Aromatisk fruktighet preget av eple, blomst og krydder, frisk ettersmak.



DESSERT

Dessert

Holbergs ostekake 109,-

Ostekake tilsmakt med vanilje og hvit sjokolade.

Holbergs homemade cheese cake with vanilla and white chocolate.

Tre typer iskrem 99,-

Tre typer iskrem servert med bærsaus og sjokoladesaus

Three types of ice cream, served with sauce of berries and chocolate sauce.

Brownie med vaniljeis 129,-

Brownie with vanilla ice cream.

