

Holberg-Stuen
SIDEN *1927*

Folk - Smak - Tradisjon



Dagens Retter

Today's specials

Mandag / Monday

Stekt sei

Kr. 179,-

Serveres med grønnsaker, bløtstekt løk og kokte poteter.

(Inneholder: Melk og fisk).

Pan-fried Pollock. Served with vegetables, fried onion and boiled potatoes.

Tirsdag / Tuesday

Kjøttkaker

Kr. 185,-

Serveres med ertestuing, tyttebær og kokte poteter.

(Inneholder: Melk, hvetemel, sennep og egg).

Norwegian meatballs served with green pea stew, lingonberries and boiled potatoes.

Onsdag / Wednesday

Bacalao

Kr. 185,-

Gryterett av klippfisk, tomat, løk, oliven og poteter.

(Inneholder: Fisk).

Casserole of clipfish, tomatoes, onions, olives and potatoes.

Torsdag / Thursday

Raspeboller

Kr. 229,-

Serveres med saltkjøtt, kålrabistappe, bacon og Vossakorv.

(Inneholder: Melk og gluten fra bygg).

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

Fredag / Friday

Jegergryte

Kr. 189,-

Kjøkkenets jegergryte med salat, tyttebær og potetmos.

(Inneholder: Melk).

Meat casserole with salad, lingonberries and mashed potatoes.



Smørbrød

Open Sandwiches

Serveres fram til kl. 17:00 / Servet until 5 PM

Reker i trengsel

Kr. 169,-

Smørbrød med reker, majones og salat.
(Inneholder: Egg, melk, skaldyr og gluten fra hvete).
Open sandwich with shrimps, salad and mayonnaise.

Røkelakssmørbrød

Kr. 149,-

Smørbrød med røkelaks, eggerøre og salat.
(Inneholder: Melk, egg, fisk og gluten fra hvete).
Open sandwich with smoked salmon, scrambled eggs and salad.

Karbonadesmørbrød

Kr. 155,-

Grov karbonade servert med salat og bløtstekt løk.
(Inneholder: Melk, egg, sennep, sesamfrø og gluten fra hvete).
Open sandwich with meat burger, salad and fried onion.

Egg og bacon

Kr. 160,-

Smørbrød med speilegg, stekt bacon, stekte poteter og salat.
(Inneholder: Egg, melk og gluten fra hvete).
Open sandwich with fried egg, bacon, fried potatoes and salad.



Lunsjmeny

Lunch

Serveres fram til kl. 17:00 / Servet until 5 PM

Kyllingfilet

Serveres med salat, sopp, bearnaisesaus og røstipoteter.

(Inneholder: Melk og egg).

Pan fried breast of chicken with salad, mushroom, Sauce Béarnaise and hash browns.

Kr. 189,-

Bergensk fiskesuppe

Kremet fiskesuppe med fersk fisk, reker, krutonger og rotgrønnsaker. Serveres med brød.

(Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, soya, sesamfrø og gluten fra hvete).

Creamy fish soup with fresh fish, shrimps, vegetables, croutons and bread.

Kr. 169,-

Gulasjsuppe med lam

Kjøttsuppe med lammekjøtt, løk, tomat og potet.

(Inneholder: Melk).

Goulash soup with lamb, onion, tomato and potatoes.

Kr. 165,-

Sildetallerken

Fire typer sild med salat, kokt egg, potet og rugbrød.

(Inneholder: Fisk, gluten fra rug og bygg, egg og melk).

Assortment of pickled herring served with a boiled egg, potato, salad and rye bread.

Kr. 169,-

Lasagne/Vegetarlasagne

Lasagne med oksekjøtt, salat og brød.

Kan serveres som vegetar.

(Inneholder: Melk, soya, egg og gluten fra hvete).

Lasagna with beef served with salad and bread.

Can be served as Vegetarian lasagna.

Kr. 169,-

Lady Toast

Toast med kylling, skivet pære og lun Brie.

(Inneholder: Melk og gluten fra hvete).

Toast with chicken, sliced pear and Brie.

Kr. 165,-

Holbergburger

Serveres med salat, tomat, sylteagurk, ost, Thousand Island-dressing og potetbåter.

(Inneholder: Melk, egg og gluten fra hvete).

Kr. 20,- ekstra for bacon.

Homemade burger with salad, tomato, gherkin, cheese and potato wedges.

Kr. 20,- extra for bacon.

Kr. 179,-

Omelett

Omelett med ost og bacon. Serveres med salat og ristet loff.

(Inneholder: Melk, egg og gluten fra hvete).

Omelet with cheese and bacon. Served with salad and toast.

Kr. 155,-



Salater

Salads

Salat med scampi

Kr. 179,-

Grillede scampi som serveres på salat vendt i rømmedressing med parmesan og krutonger.

(Inneholder: Melk, skalldyr og gluten fra hvete).

Grilled scampi served with salad turned in a sour cream dressing with parmesan cheese and croutons.

Kyllingsalat

Kr. 175,-

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

(Inneholder: Melk og egg).

Grilled breast of chicken served with salad turned in a sour cream dressing, potato wedges and avocado aioli.



Forretter

Starters

Grillede scampi

Kr. 145,-

Grillede scampi med salat og pasjonsfruktcoulis.

(Inneholder: Skalldyr og sennep).

Grilled scampi served with salad and a passion fruit coulis

Fiskesuppe

Kr. 143,-

Kremet fiskesuppe med fersk fisk, reker og rotgrønnsaker. Serveres med brød.

(Inneholder: Melk, skalldyr, fisk, soya, sesamfrø og gluten fra hvete).

Creamy fish soup with fresh fish, shrimps, vegetables and bread.

Røykt andebryst

Kr. 145,-

Røykt andebryst med salat og appelsinsaus.

(Inneholder: Melk).

Smoked duck with salad and orange sauce.



Fisk

Fish

Klippfisk

Kr. 315,-

Klippfiskfilet servert med grønn ertestuing, bacon og dampede amadinepoteter.

(Inneholder: Melk og fisk).

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

Torskefilet

Kr. 299,-

Dampet torskefilet med erterpuré, gulrotsaus og dampede amadinepoteter.

(Inneholder: Fisk og melk).

Fillet of cod with pea purée, carrot sauce and boiled Amadine potatoes.

Stekt lyr og sjøkreps

Kr. 349,-

Pannestekt lyr og sjøkreps med brokkoli, skalldyrsaus og dampede amadinepoteter.

(Inneholder: Fisk, skalldyr og melk).

Pan-fried fillet of pollack with crayfish, broccoli, shellfish sauce and boiled Amadine potatoes.



Kjøtt

Meat

Indrefilet av okse

Kr. 359,-

Aspargesbønner, løk, sopp, fløtegratinerte poteter og peppersaus eller béarnaisesaus.

(Inneholder: Melk og egg).

Beef tenderloin with French beans, onion, mushroom, creamed potatoes and a choice of pepper sauce or Béarnaise sauce.

Reinsdyr fra Finnmark

Kr. 369,-

Reinsdyrplomme med rosenkål, løk, bacon, bjørnebærsaus og røstipotet.

(Inneholder: Melk).

Reindeer steak with fried vegetables, blackberry sauce and hash browns.

Hvalbiff

Kr. 345,-

Pannestekt hvalbiff med syltet rødløk, viltsaus og krokettpoteter.

(Inneholder: Melk og gluten fra hvete).

Beef of whale with pickled red onion, Game sauce and Pommes Croquettes.

Svinesnitzel

Kr. 275,-

Svinesnitzel med salat, jegersaus og pommes frites.

(Inneholder: Melk).

Schnitzel of pork with salad, Hunter Sauce and Pommes frites.



Desserten

Desserts

Lun eplekake

Lun eplekake med vaniljeis.
(Inneholder: Melk, gluten av hvete og hasselnøtter).
Warm apple cake served with vanille ice cream.

Kr. 119,-

Tre typer is

Sjokolade, vanilje og jordbær.
(Inneholder: Melk og egg).
Three types of ice cream. Chocolate, vanilla and strawberry.

Kr. 99,-

Pannacotta med multer

Tradisjonell pannacotta med multer.
(Inneholder: Melk).
Panna cotta with cloudbberries.

Kr. 139,-

Nougat- og sjokolademousse

Nougat- og sjokolademousse med kirsebær.
(Inneholder: Hasselnøtter, melk og egg).
Nougat and chocolate mousse with cherries.

Kr. 139,-



White wines

White wines

Frankrike

Glass Karaffel Flaske

Jean Marc Brocard Pierre de Prehy Passer til fisk, skalldyr og som aperitiff.	Område: Burgund, Chablis Drue: Chardonnay	Kr. 122,-	Kr. 290,-	Kr. 570,-
D-E. Defaix Chablis Vieilles Vignes Passer til fisk og skalldyr.	Område: Burgund, Chablis Drue: Chardonnay			Kr. 645,-
Bouchard Père & Fils, les Doux Loups Passer til hvit fisk, skalldyr, kylling og som aperitiff.	Område: Burgund Drue: Chardonnay & Alligoté			Kr. 510,-
Serge Laloue, Sancerre Passer til fisk, sjømat og som aperitiff.	Område: Loire, Sancerre Drue: Sauvignon Blanc			Kr. 595,-
Dominique Foucher Passer til fisk, skalldyr og som aperitiff.	Område: Loire, Jardin de la France Drue: Chardonnay	Kr. 97,-	Kr. 225,-	Kr. 435,-

Tyskland

Husets halvtørre riesling Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.	Område: Mosel Drue: Riesling	Kr. 97,-	Kr. 225,-	Kr. 435,-
Anselmann Riesling Spätlese trocken Passer til fisk og skalldyr. Utmerket som aperitiff.	Område: Pfalz Drue: Riesling			Kr. 515,-

Italia

Domini Veneti Soave Classico Passer til fisk, skalldyr og aperitiff.	Område: Veneto, Soave Drue: Trebbiano, Garganego	Kr.105,-	Kr. 255,-	Kr. 490,-
--	---	----------	-----------	-----------



Røde viner

Red wines

Frankrike

Réserve de L'Abbé

Passer til storfe og lam.

Område: Côtes du Rhône

Drue: Grenache, Syrah, Cinsault

Glass Karaffel Flaske

Kr. 535,-

Girardin Bourgogne Rouge Terroir Noble

Passer til småvilt, lyst kjøtt og svin.

Område: Burgund

Drue: Pinot Noir

Kr. 590,-

Chateau Canon Fronsac

Passer til storfe, storvilt, lam og sau.

Område: Bordeaux

Drue: Merlot, Cabernet
Sauvignon

Kr. 620,-

Spania

Gran Coronas Reserva, Torres

Passer til storfe, storvilt, lam og sau.

Område: Penedès

Drue: Cabernet Sauvignon,
Tempranillo

Kr. 550,-

Viña Alberdi

Passer til svinekjøtt, lam og sau.

Område: Rioja

Drue: Tempranillo, Graciano,
Mazuelo, Viura

Kr. 590,-

Pittacum Mencia

Passer til storfe, lam, sau og svin.

Område: Bierzo, Castillo y León

Drue: Mencia

Kr. 550,-

Østerrike

Beck Ink 2015

Passer til storfe, lyst kjøtt og hvit fisk.

Område: Burgenland

Drue: Zweigelt, St. Laurent

Kr. 118,-

Kr. 290,-

Kr. 570,-

Italia

Negro Barbera D'Alba

Passer til lyst kjøtt og torsk.

Område: Piemonte

Drue: Barbera

Kr. 535,-

Corte Giaro Amarone della Valpolicella

Passer til storfe og vilt.

Område: Veneto

Drue: Corvina, Rondinella

Kr. 890,-

E. Pira & Figli Barbera D'Alba Superiore

Passer til lam, sau, lyst kjøtt, svin og bacalao.

Område: Piemonte

Drue: Barbera

Kr. 745,-

Araldica Barbera

Passer til lyst kjøtt, lam og svin.

Område: Piemonte

Drue: Barbera

Kr. 105,-

Kr. 255,-

Kr. 490,-

Husets rødvin

Kr. 97,-

Kr. 225,-

Kr. 435,-



Champagne og musserende vin

Champagne and sparkling wine

Frankrike

		Glass	Flaske
Crémant de Bourgogne Blanc de Blancs	Område: Burgund Drue: Chardonnay, Alligoté		Kr. 515,-
Henriot Blanc de Blancs	Område: Champagne Drue: Chardonnay		Kr. 890,-
Tarlant Brut Zero	Område: Champagne Drue: Pinot Noir, Pinot Meunier og Chardonnay		Kr. 790,-

Spania

Castillo de Perelada Brut Reserva Cava	Område: Catalonia Drue: Macabeo, Xarel·lo, Parellada		Kr. 460,-
---	---	--	-----------

Italia

Lunetta Prosecco Spumante	Område: Veneto Drue: Glera	Kr. 95,-	Kr. 495,-
----------------------------------	-------------------------------	----------	-----------



Drikke

Drinks

Øl

Beer

Hansa Fatøl 0,4l	Kr. 89,-
Austmann Tre Gamle Damer	Kr. 105,-
Austmann Onkel i Amerika	Kr. 105,-
Austmann Northumberland	Kr. 120,-
Erdinger Dunkel 0,5l	Kr. 130,-

Alkoholfritt øl

Non-alcoholic beer

Clausthaler 0,33l	Kr. 64,-
Erdinger alkoholfrei 0,5l	Kr. 85,-

Cider

Orchard Thieves	Kr. 105,-
-----------------	-----------

Mineralvann

Soft drinks

Coca-Cola	Kr. 54,-
Fanta	Kr. 54,-
Sprite	Kr. 54,-
Coca-Cola uten sukker	Kr. 54,-
Eplemost	Kr. 54,-
Orju	Kr. 54,-
Olden Naturell/Sitron	Kr. 54,-

Kaffe/te

Coffee/tea

Kaffe/te	Kr. 36,-
Cappuccino	Kr. 44,-
Espresso	Kr. 38,-
Dobbel Espresso	Kr. 42,-
Kaffe Latte	Kr. 46,-



Brennevin

Liquor

Cognac

Braastad VSOP	Kr. 110,-
Braastad XO	Kr. 134,-
Otard VSOP	Kr. 129,-
Martell Medaillon VSOP	Kr. 119,-

Armagnac/Calvados

Armagnac Plus de 20 ans	Kr. 119,-
Père Magloire VSOP	Kr. 102,-

Grappa

Grappa NONINO	Kr. 95,-
---------------	----------

Likør

Baileys	Kr. 89,-
Kahlua	Kr. 89,-
Drambuie	Kr. 89,-
St. Hallvard	Kr. 89,-
Cointreau	Kr. 92,-
Tia Maria	Kr. 89,-

Vodka/Gin/Tequila

Smirnoff Red	Kr. 92,-
Gordon's London Dry Gin	Kr. 92,-
Don Julio Añejo	Kr. 110,-
Don Julio Blanco	Kr. 102,-

Drinker

Gin Tonic	Kr. 114,-
Vodka med mineralvann	Kr. 114,-

Portvin

Grahams LBV	Kr. 75,-
-------------	----------

Whisky

Bushmills	Kr. 102,-
Jack Daniels	Kr. 102,-
Balvenie Doublewood 12 YO	Kr. 109,-
Balvenie Single Barrel 15 YO	Kr. 119,-
Cragganmore 12 YO	Kr. 120,-
Talisker 10 YO	Kr. 125,-
Lagavulin 16 YO	Kr. 130,-
Oban 14 YO	Kr. 125,-
Glenkinchie 12 YO	Kr. 120,-
Dalwhinnie 15 YO	Kr. 120,-

Rom

Zacapa Centenario XO	Kr. 180,-
----------------------	-----------

Akevitt

Løiten Linie	Kr. 108,-
Bergens Aquavit	Kr. 108,-
Gammel Oppland	Kr. 108,-
Aalborg Jubilæums	Kr. 102,-
Aalborg Taffel	Kr. 102,-

Bitter/Snaps

Gammel Dansk	Kr. 98,-
Jägermeister	Kr. 98,-
Bokma	Kr. 98,-
Sambuca	Kr. 98,-

Kaffedrinker

Irish Coffee	Kr. 119,-
Kaffe Baileys	Kr. 109,-

Sherry

Sandeman Medium Dry	Kr. 75,-
---------------------	----------



FØLG HOLBERGSTUEN

Follow Holbergstuen



TRÅDLØST INTERNETT

Vi har gratis trådløst internett til våre gjester:

Nettverk: Holberg Passord: Holberg2011.

WIRELESS NETWORK

We provide free wireless connection to the internet for our guests:

Network: Holberg Pass phrase: Holberg2011

