

*Holberg-Stuen*  
SIDEN *1927*

*Folk - Smak - Tradisjon*



# Dagens Retter

## Today's specials

### Mandag / Monday

#### Plukkfisk

Kr. 189,-

Servert med bacon og revet gulrot. Flatbrød og smør.

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

Fish stew with cod, onion and potatoes served with bacon and grated carrot.

### Tirsdag / Tuesday

#### Kjøttkaker

Kr. 189,-

Serveres med ertestuing, tyttebær og kokte poteter.

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

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

### Onsdag / Wednesday

#### Lammefrikassé

Kr. 189,-

Serveres med kokte poteter.

(Inneholder: Melk).

Lamb stew served with boiled 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

#### Fårikål

Kr. 189,-

Tradisjonell fårikål servert med kokte poteter.

"Fårikål". Traditional Norwegian dish with lamb and cabbage cooked together. Served with boiled potatoes.



# *Holbergstuen i sosiale medier*



Følg oss gjerne på facebook. Her kan du finne informasjon om kommende arrangementer, konkurranser med mer. Du kan også dele dine øyeblikk her hos oss!



Du finner oss på Instagram. @holbergstuen – Bruk gjerne #holbergstuen dersom du deler bilder.



Gi oss gjerne din tilbakemelding via Tripadvisor. Vi ønsker stadig å forbedre oss, så vi setter din mening høyt.



Du finner oss av og til på Twitter også, selv om vi kanskje ikke alltid er like aktive der.

For all our English speaking guests. You will find us in different social media channels. Share your photos, give us a review or tag us if you like.

WI-FI

Holberg / Holberg2011



# Lunsjmeny

## Lunch

Serveres hele dagen / Served all day

### Reker i trengsel

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

Kr. 179,-

### Karbonadesmørbrød

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.

Kr. 169,-

### 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. 199,-

### 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. 179,-

### 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. 179,-

### Kyllingsalat

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.

Kr. 185,-

### Omelett

Omelett med ost og bacon. Serveres med salat og ristet loff.  
(Inneholder: Melk, egg og hvetemel).  
Omelet with cheese and bacon. Served with salad and toast.

Kr. 165,-

### Lasagne

Lasagne med oksekjøtt, salat og brød.  
(Inneholder: Melk, soya, egg og gluten fra hvete).  
Lasagna with beef served with salad and bread.

Kr. 175,-



# Vegetarretter

## Vegetarian

### Vegetarlasagne

Kr. 175,-

Husets vegetarlasagne. Serveres med brød.

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

Vegetarian Lasagna served with bread.

### Vegetarburger

Kr. 189,-

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

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

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

# Forretter

### Liten Bergensk fiskesuppe

Kr. 149,-

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

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

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

### Hvitløksreker

Kr. 149,-

Lune urte- og hvitløksmarinerte reker i butterdeig med fennikelstuing.

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

Shrimps marinated in herbs and garlic in puff pastry with fennel stew.



# Fisk

## Fish

### *Klippfisk*

Kr. 315,-

Klippfiskfilet servert med gul ertestuing, bacon og dampede amadinepoteter.

(Inneholder: Melk og fisk).

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

### *Pannestekt torsk*

Kr. 299,-

Skinntekt torskeroygg med persiillerot- og gulrotpuré, spinatsaus og dampede amadinepoteter.

(Inneholder: Fisk og melk).

Pan-fried fillet of cod with purée of parsley and carrots, spinach sauce and boiled Amadine potatoes.

# Kjøtt

## Meat

### *Lammeskank*

Kr. 325,-

Urtebraisert lammeskank med rotgrønnsaker, søtpotetmos og plommechutney.

(Inneholder: Melk og selleri).

Lamb shank with root vegetables mashed sweet potatoes and plum chutney.

### *Reinsdyr fra Finnmark*

Kr. 369,-

Reinsdyrplomme med aspargesbønner, rødløk og sjampinjong, rødvinssjy med eple og urtepoteter.

(Inneholder: Melk).

Reindeer steak with French beans, red onion and champignon, red wine gravy with apples and herb potatoes.



# *Dessertes*

## *Desserts*

### *Lun Eplekake*

*Kr. 119,-*

Lun eplekake med vaniljeis, hjemmelaget iskjeks og tørket eple.

(Inneholder: Melk, gluten av hvete og hasselnøtter).

Warm apple cake served with vanilla ice cream, biscuit and dried apple.

### *Isparfait*

*Kr. 129,-*

Hjemmelaget vanilje- og blåbærparfait med hjemmelaget iskjeks og tørket eple.

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

Parfait with vanilla and blueberry, biscuit and dried apple.

### *Tiramisu*

*Kr. 129,-*

Holbergstuens tiramisu med hjemmelaget iskjeks og tørket eple.

(Inneholder: Melk og gluten fra hvete).

Holbergstuen's Tiramisu with biscuit and dried apple.

### *Mangosorbet*

*Kr. 99,-*

Tre kuler mangosorbet, hjemmelaget iskjeks og tørket eple.

(Inneholder: Melk og gluten fra hvete).

Three scoops of mango sorbet with biscuit and dried apple.



# Hvite viner og musserende

## White wines and sparkling wine

### Frankrike

**Jean Marc Brocard Pierre de Prehy**  
Passer til fisk, skalldyr og som aperitiff.

Område: Burgund, Chablis  
Drue: Chardonnay

Glass Karaffel Flaske

Kr. 125,- Kr. 305,- Kr. 595,-

**Serge Laloue, Sancerre**  
Passer til fisk, sjømat og som aperitiff.

Område: Loire, Sancerre  
Drue: Sauvignon Blanc

Kr. 595,-

### Ungarn

**Jon Josh**  
Passer til fisk, sjømat og som aperitiff.

Område:  
Drue: Chardonnay

Kr. 99,- Kr. 235,- Kr. 455,-

### Tyskland

**Husets halvtørre riesling**  
Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.

Område: Mosel  
Drue: Riesling

Kr. 99,- Kr. 235,- Kr. 455,-

**Leitz Rheingau Riesling Trocken**  
Passer til fisk og skalldyr.

Område: Rheingau  
Drue: Riesling

Kr. 125,- Kr. 305,- Kr. 595,-

### Italia

**Domini Veneti Soave Classico**  
Passer til fisk, skalldyr og aperitiff.

Område: Veneto, Soave  
Drue: Trebbiano, Garganego

Kr.105,- Kr. 255,- Kr. 490,-

### Frankrike

**Tarlant Brut Zero**

Område: Champagne  
Drue: Pinot Noir, Pinot  
Meunier og Chardonnay

Kr. 790,-

### Italia

**Lunetta Prosecco Spumante**

Område: Veneto  
Drue: Glera

Kr. 95,- Kr. 495,-





# Røde viner

## Red wines

		Glass	Karaffel	Flaske
<b>Frankrike</b>				
<b>Réserve de L'Abbé</b> Passer til storfe og lam.	Område: Côtes du Rhône Drue: Grenache, Syrah, Cinsault			Kr. 535,-
<b>Girardin Bourgogne Rouge Terroir Noble</b> Passer til småvilt, lyst kjøtt og svin.	Område: Burgund Drue: Pinot Noir			Kr. 590,-
<b>Chateau Canon Fronsac</b> Passer til storfe, storvilt, lam og sau.	Område: Bordeaux Drue: Merlot, Cabernet Sauvignon			Kr. 620,-
<b>Spania</b>				
<b>Gran Coronas Reserva, Torres</b> Passer til storfe, storvilt, lam og sau.	Område: Penedès Drue: Cabernet Sauvignon, Tempranillo			Kr. 570,-
<b>Viña Alberdi</b> Passer til svinekjøtt, lam og sau.	Område: Rioja Drue: Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Viura			Kr. 590,-
<b>Pittacum Mencia</b> Passer til Storfe, lam, sau og svin.	Område: Bierzo, Castillo y Leòn Drue: Mencia			Kr. 560,-
<b>Argentina</b>				
<b>Bodega Chakana Organic Malbec</b> Passer til storfe, vilt og lam.	Område: Mendoza Drue: Malbec	Kr. 125,-	Kr. 305,-	Kr. 595,-
<b>Italia</b>				
<b>Negro Barbera D'Alba</b> Passer til lyst kjøtt og torsk.	Område: Piemonte Drue: Barbera			Kr. 535,-
<b>Corte Giara Amarone della Valpolicella</b> Passer til storfe og vilt.	Område: Veneto Drue: Corvina, Rondinella			Kr. 890,-
<b>E. Pira &amp; Figli Barbera D'Alba Superiore</b> Passer til lam, sau, lyst kjøtt, svin og bacalao.	Område: Piemonte Drue: Barbera			Kr. 745,-
<b>Araldica Barbera</b> Passer til lyst kjøtt, lam og svin.	Område: Piemonte Drue: Barbera	Kr. 109,-	Kr. 260,-	Kr. 495,-
<b>Husets rødvin</b>		Kr. 99,-	Kr. 235,-	Kr. 455,-



# Drikke

## Drinks

### Øl

#### Beer

Hansa Fatøl 0,4l	Kr. 91,-
Austmann Tre Gamle Damer	Kr. 105,-
Austmann Onkel i Amerika	Kr. 105,-
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 Original taste	Kr. 54,-
Fanta	Kr. 54,-
Sprite	Kr. 54,-
Eplemost	Kr. 54,-
Orju	Kr. 54,-
Olden Naturell/Sitron	Kr. 54,-
Fuze Ice Tea	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,-
---------------------	----------

