

Holberg-Stuen
SIDEN *1927*

Folk - Smak - Tradisjon



Julemeny

Christmas menu

En liten Julelunsj (Frem til klokken 17:00)

Kr. 255,-

Pinnekjøtt, svineribbe, kårabistappe, rødkål, poteter og julesaus.

(Inneholder: Smør, selleri og melk).

Ribs of mutton, rib of pork, mashed rutabaga, red cabbage and a Christmas sauce.

Pinnekjøtt fra H.Brakstad

Kr. 475,-

Pinnekjøtt med kårabistappe, pinnefett og kokte amadinepoteter.

(Inneholder: Smør og melk).

Ribs of dried mutton served with mashed rutabaga, broth of mutton and boiled potatoes.

Svineribbe

Kr. 435,-

Svineribbe med rødkål, julesaus og kokte amadinepoteter.

(Inneholder: Smør og selleri).

Ribs of pork served with red cabbage, Christmas gravy and boiled Amadine potatoes.

Juletallerken

Kr. 435,-

Pinnekjøtt, svineribbe, medisterkake, medisterpølse, kårabistappe, rødkål, julesaus og kokte amadinepoteter.

(Inneholder: Smør, selleri og melk).

Christmas platter: Rib of pork and dried mutton, sausage and meatball of pork, mashed rutabaga, red cabbage, Christmas gravy and boiled Amadine potatoes.

Lutefisk

Kr. 475,-

Servert med grønn ertestuing, kokte amadinepoteter, baconfett og sennep. Ekstra servering for lutefiskelskere.

(Inneholder: Smør, fisk og sennep).

Lutefisk: Dried cod treated with lye served with green pea stew, boiled Amadine potatoes, bacon and mustard. Two servings if you like.

Smalahove

Kr. 455,-

½ hode servert med kårabistappe, pinnefett og kokte amadinepoteter.

*PS! Må bestilles 2 virkedager i forkant.

(Inneholder: Smør og melk)



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, skalldyr 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 bløtsteekt 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.

Roastbiffsmørbrød

Kr. 189,-

Roastbiff, stekte poteteter, salat og remulade.
(Inneholder: Melk, og hvetemel).
Open sandwich with roast beef, potato wedges, salad and remoulade.

Club Sandwich

Kr. 199,-

Holbergstuens Club Sandwich.
Ciabatta med kylling, bacon, egg, salat, pommefrites og avokadoaioli.
(Inneholder: Melk, egg og hvetemel).



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.

Biffsalat

Kr. 189,-

Marinerte biffstrimler med løk og sopp, salat, krutonger og balsamicodressing.

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

Marinated beef with onion and mushroom, salad, croutons and balsamico dressing.



Forretter

Starters

Rakfisk

Kr. 145,-

Rakfisk servert med løk, potet og rømme.

(Inneholder: Fisk og melk).

«Rakfisk» is fermented fish and a traditional dish in Norway. Served with onion, potato and sour cream.

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 reinsdyr

Kr. 145,-

Røykt reinsdyrplomme med tyttebærdressing.

(Inneholder: Melk).

Smoked reindeer with lingonberries dressing.



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.

Kveitefilet

Kr. 349,-

Pannestekt kveitefilet med aspargesbønner med bacon, hummersaus og dampede amadinepoteter.

(Inneholder: Fisk, skalldyr og melk).

Pan-fried fillet of halibut, French beans with bacon, lobster sauce and boiled Amadine potatoes.

Ørretfilet

Kr. 299,-

Pannestekt ørretfilet med dampet gulrot og brokkoli, hvitvinnssaus og dampede amadinepoteter.

(Inneholder: Fisk og melk).

Pan-fried fillet of trout with steamed carrot and broccoli, white wine sauce and boiled Amadine potatoes.

Lutefisk

Kr. 475,-

Servert med grønn ertestuing, kokte amadinepoteter, baconfett og sennep. Ekstra servering for lutefiskelskere.

(Inneholder: Smør, fisk og sennep).

Lutefisk: Dried cod treated with lye served with green pea stew, boiled Amadine potatoes, bacon and mustard. Two servings if you like.



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, tyttbærsaus og røstipotet.

(Inneholder: Melk).

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

Lammeskank

Kr. 315,-

Rotgrønnsaker, timiansjy og potetmos.

(Inneholder: Melk og selleri).

Lamb shank with root vegetables, thyme gravy and mashed potatoes.

Pinnekjøtt fra H.Brakstad

Kr. 475,-

Pinnekjøtt med kålrabistappe, pinnefett og kokte amadinepoteter.

(Inneholder: Smør og melk).

Ribs of dried mutton served with mashed rutabaga, broth of mutton and boiled potatoes.

Svineribbe

Kr. 435,-

Svineribbe med rødkål, julesaus og kokte amadinepoteter.

(Inneholder: Smør og selleri).

Ribs of pork served with red cabbage, Christmas gravy and boiled Amadine potatoes.

Juletallerken

Kr. 435,-

Pinnekjøtt, svineribbe, medisterkake, medisterpølse, kålrabistappe, rødkål, julesaus og kokte amadinepoteter.

(Inneholder: Smør, selleri og melk).

Christmas platter: Rib of pork and dried mutton, sausage and meatball of pork, mashed rutabaga, red cabbage, Christmas gravy and boiled Amadine potatoes.



Dessenter

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,-

Multekrem

Tradisjonell multekrem som serveres med krumkake.
(Inneholder: Melk, egg og hvetemel).
Whipped cream and cloudberries served with traditional wafer biscuit.
Traditional Christmas dessert.

Kr. 145,-

Riskrem

Tradisjonell riskrem med bringebærsaus.
(Inneholder: Melk).
Rice cream: rice mixed with whipped cream served with raspberry sauce.
Traditional Christmas dessert.

Kr. 129,-

Crème Brûlée

Crème Brûlée med appelsinsmak.
(Inneholder: Melk og egg).
Crème Brûlée with orange taste.

Kr. 139,-



White wines

White wines

Frankrike

Glass Karaffel Flaske

Chablis Jean Deligny Passer til fisk, skalldyr og som aperitiff.	Område: Burgund, Chablis Drue: Chardonnay	Kr. 118,-	Kr. 285,-	Kr. 565,-
D-E. Defaix Chablis Vieilles Vignes Passer til fisk og skalldyr.	Område: Burgund, Chablis Drue: Chardonnay			Kr. 615,-
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. 575,-
Dominique Foucher Passer til fisk, skalldyr og som aperitiff.	Område: Loire, Jardin de la France Drue: Chardonnay	Kr. 92,-	Kr. 210,-	Kr. 410,-

Tyskland

Husets halvtørre riesling Passer til fisk, skalldyr og lyst kjøtt.	Område: Mosel Drue: Riesling	Kr. 92,-	Kr. 210,-	Kr. 410,-
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

		Glass	Karaffel	Flaske
Frankrike				
Réserve de L'Abbé Passer til storfe og lam.	Område: Côtes du Rhône Drue: Grenache, Syrah, Cinsault			Kr. 515,-
Girardin Bourgogne Rouge Terroir Noble Passer til småvilt, lyst kjøtt og svin.	Område: Burgund Drue: Pinot Noir			Kr. 570,-
Chateau Canon Fronsac Passer til storfe, storvilt, lam og sau.	Område: Bordeaux Drue: Merlot, Cabernet Sauvignon			Kr. 590,-
Spania				
Gran Coronas Reserva, Torres Passer til storfe, storvilt, lam og sau.	Område: Penedès Drue: Cabernet Sauvignon, Tempranillo			Kr. 520,-
Viña Alberdi Passer til svinekjøtt, lam og sau.	Område: Rioja Drue: Tempranillo, Graciano, Mazuelo, Viura			Kr. 570,-
Pittacum Mencia Passer til Storfe, lam, sau og svin.	Område: Bierzo, Castillo y Leòn Drue: Mencia			Kr. 550,-
Østerrike				
Beck Ink 2015 Passer til storfe, lyst kjøtt og hvit fisk.	Område: Burgenland Drue: Zweigelt, Blaufränkisch	Kr. 118,-	Kr. 290,-	Kr. 570,-
Italia				
Negro Barbera D'Alba Passer til lyst kjøtt og torsk.	Område: Piemonte Drue: Barbera			Kr. 495,-
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. 92,-	Kr. 210,-	Kr. 410,-



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. 86,-
Austmann Tre Gamle Damer	Kr. 95,-
Austmann Onkel i Amerika	Kr. 95,-
Austmann Northumberland	Kr. 120,-
Erdinger Dunkel 0,5l	Kr. 130,-

Alkoholfritt øl

Non-alcoholic beer

Clausthaler 0,33l	Kr. 56,-
Erdinger alkoholfrei 0,5l	Kr. 85,-

Mineralvann

Soft drinks

Cola	Kr. 52,-
Fanta	Kr. 52,-
Sprite	Kr. 52,-
Cola Zero	Kr. 52,-
Eplemost	Kr. 52,-
Orju	Kr. 52,-
Olden Naturell/Sitron	Kr. 52,-

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

Larsen VS	Kr. 92,-
Larsen VSOP	Kr. 105,-
Larsen XO	Kr. 115,-
Martell Medaillon VSOP	Kr. 102,-
Otard VSOP	Kr. 102,-

Armagnac

Armagnac Plus de 20 ans	Kr. 105,-
-------------------------	-----------

Calvados

Père Magloire VSOP	Kr. 98,-
--------------------	----------

Grappa

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

Likør

Baileys	Kr. 82,-
Kahlua	Kr. 82,-
Drambuie	Kr. 80,-
St. Hallvard	Kr. 81,-
Cointreau	Kr. 81,-
Tia Maria	Kr. 79,-

Vodka/Gin/Tequila

Smirnoff Red	Kr. 84,-
Gordon's London Dry Gin	Kr. 84,-
Don Julio Añejo	Kr. 110,-
Don Julio Blanco	Kr. 102,-

Drinker

Gin Tonic	Kr. 109,-
Vodka med mineralvann	Kr. 109,-

Portvin

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

Whisky

Grant's Family Reserve	Kr. 90,-
Bushmills	Kr. 92,-
Jack Daniels	Kr. 92,-
Glenfiddich Single Mat 12YO	Kr. 95,-
Glenfiddich Ancient Reserve 18YO	Kr. 115,-
Balvenie Doublewood 12YO	Kr. 102,-
Balvenie Doublewood 15YO	Kr. 115,-
Cragganmore 12YO	Kr. 120,-
Talisker 10YO	Kr. 125,-
Lagavulin 16YO	Kr. 130,-
Oban 14YO	Kr. 125,-
Glenkinchie 12YO	Kr. 120,-
Dalwhinnie 15YO	Kr. 120,-
Bell's Original	Kr. 85,-

Rom

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

Akevitt

Løiten Linie	Kr. 98,-
Bergens Aquavit	Kr. 98,-
Gammel Oppland	Kr. 98,-
Aalborg Jubilæums	Kr. 92,-
Aalborg Taffel	Kr. 92,-

Bitter/Snaps

Gammel Dansk	Kr. 89,-
Jägermeister	Kr. 89,-
Bokma	Kr. 89,-
Sambuca	Kr. 89,-

Kaffedrinker

Irish Coffee	Kr. 109,-
Kaffe Baileys	Kr. 98,-

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

