

*Holberg-Stuen*  
SIDEN *1927*

*Folk - Smak - Tradisjon*



# Dagens Retter

## Today's specials

### Mandag / Monday

#### Lapskaus

Kr. 99,-

Serveres med flatbrød og smør.

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

Holbergstuen's Stew served with flatbread.

### Tirsdag / Tuesday

#### Kjøttkaker

Kr. 185,-

Serveres med ertesting, 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

#### 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, kårabistappe, 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.



# *Hva skjer på Holbergstuen?*

Spør gjerne din servitør om hva som skjer på Holbergstuen i nærmeste framtid, og om vårt nye konsept «Etter Åtte»!

Skal du arrangere et større selskap? Ta gjerne kontakt med oss, så kan vi hjelpe deg med å sette sammen en spesiell meny, eller om det er andre ting du lurer på i forbindelse med en eventuell bestilling!

55 55 20 55 / [post@holbergstuen.no](mailto:post@holbergstuen.no)

Visste du at Holbergstuen er aktive i sosiale medier? Kom gjerne med tilbakemeldinger eller ønsker, delta i konkurranser - eller bare del et bilde av din opplevelse her hos oss!

Bruk gjerne #holbergstuen



# Lunsjmeny

## Lunch

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

### 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. 169,-

### Karbonadesmørbrød

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

Kr. 155,-

### 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,-

### 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,-

### 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,-

### 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,-

### 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.

# 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.

### Prinsefisk

Kr. 299,-

Dampet torskefilet med asparges, hummer, kremet fiskesaus, fleuron og dampede amadinepoteter.

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

«Prinsefisk» Fillet of cod with asparagus, lobster, creamy fish sauce, fleuron 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.

# Desseter

## 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*

Kr. 99,-

Sjokolade, vanilje og jordbær.

(Inneholder: Melk og egg).

Three types of ice cream. Chocolate, vanilla and strawberry.

### *Pannacotta*

Kr. 119,-

Tradisjonell pannacotta med bringebærcoulis.

(Inneholder: Melk).

Panna cotta with raspberry coulis.



# White wines

## White wines

### Frankrike

Glass Karaffel Flaske

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

### Tyskland

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

### Italia

<b>Domini Veneti Soave Classico</b> 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
<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. 550,-
<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. 550,-
<b>Østerrike</b>				
<b>Beck Ink 2015</b> Passer til storfe, lyst kjøtt og hvit fisk.	Område: Burgenland Drue: Zweigelt, St. Laurent	Kr. 118,-	Kr. 290,-	Kr. 570,-
<b>Italia</b>				
<b>Negro Barbera D'Alba</b> Passer til lyst kjøtt og torsk.	Område: Piemonte Drue: Barbera			Kr. 535,-
<b>Corte Giaro 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. 105,-	Kr. 255,-	Kr. 490,-
<b>Husets rødvin</b>		Kr. 97,-	Kr. 225,-	Kr. 435,-



# Champagne og musserende vin

## Champagne and sparkling wine

### Frankrike

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

### Spania

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

### Italia

<b>Lunetta Prosecco Spumante</b>	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

