

Lanternen

Brasserie & Bar

Selskapsmeny



Snacks

| | | |
|---|------------------------|--|
| Mandler og Oliven <i>Almonds & Olives</i> | 55,- | per person |
| Blinis med Kalix Løjrom <i>Blinis with Kalix Løjrom</i> (F, H, M, E) | 75,- 140,- 200,- | 1 per person 2 per person 3 per person |
| Østers med rødløksvinaigrette <i>Oysters with mignonette</i> (B, Su) | 55,- 100,- 140,- | 1 per person 2 per person 3 per person |

Vinanbefalinger

Our wine recommendations

| | |
|--|--------|
| Leonce d'Albe Special Reserve <i>Frankrike, Champagne</i> | 995,- |
| Precious Day Cremant de Bordeaux <i>Frankrike, Bordeaux</i> | 770,- |
| TWP Floralba Prosecco <i>Italia, Veneto</i> | 665,- |
| Erben Oh Riesling Trocken <i>Tyskland, Rheinhessen</i> | 725,- |
| Louis Latour Bourgogne Chardonnay <i>Frankrike, Burgund</i> | 1090,- |
| Aix Rosé <i>Frankrike, Provence</i> | 860,- |
| Barbera del Monferrato <i>Italia, Piemonte</i> | 775,- |
| Louis Latour Bourgogne Pinot Noir <i>Frankrike, Burgund</i> | 1090,- |

Skalldyrfat

Shellfish Platter

Reker / *Shrimp*

Krabbeklør / *Crab Claws*

Hummer / *Lobster*

Sjøkreps / *Langoustine*

Snøkrabbe / *Snow Crab*

Skagenrøre / *Mix Skagen*

Brød og Aioli / *Bread and Aioli*

(S, H, M, E, Se, Su)

1095,- per person

Vil du legge til østers? 55,- per person

Would you like to add oysters?

Vil du legge til dessert?

Would you like to add dessert?

1200,- per person

Dronningen

Dronningen Sharing

Kyllingballotine med urter og ferskost /
Chicken Ballotine with herbs and cream cheese

Helgrillet oksefilet / *Grilled Ox Fillet*

Kveite med brunet smør / *Halibut in browned butter*

Ovnsbakte poteter med sitron og karse /
Baked potatoes with lemon and watercress

Tomatsalat / *Tomato Salad*

Sommersalat med kapers og oliven /
Summer Salad with capers and olives

Brød og Urteaioli / *Bread and Herb aioli*

(F, H, M, E, Se, Su)

875,- per person

Trereters

Three Course Menu

Kun tilgjengelig for grupper på 20 personer eller færre

Krabbesmør

på ristet surdeigsbrød med reker og salat

Toasted sourdough bread with crab butter, shrimp and lettuce

(S, H, M, Su)

Grillet oksefilet

potetfondant, asparges, rødvinssaus og urtesmør

Grilled Tenderloin with potato fondant, asparagus, red wine sauce, and herb butter

(M, Su)

eller

Sotet kveite

rognsaus, reddik, neper og potetbakkels

Blackened Halibut with fish roe sauce, radish, turnip, and Potato Profiteroles

(F, M, E, Su)

Sjokolademousse

bringebærsorbet, marinerte bær,

marengs og ristet sjokolade

Chocolate Mousse with raspberry sorbet, marinated berries, marange, and toasted chocolate

(M, E, Su)

795,- per person