


BRASSERIE ARVN


SPEZIALITÄTEN DES HAUSES

KLASSISCHE KLEINE GERICHTE


Eingelegter Hering aus Mimi auf Roggen-Bierbrot mit gebeiztem Eigelb vom Andvika Geflügelhof und eingelegte Zwiebeln

 F, E, M, G (WEIZEN, ROGGEN)


Hurtigrutens Küstensalat mit norwegischer Roten Bete, Ziegenkäse von Haukeli und in Honig karamellierte Walnüsse (Vegane Option verfügbar)

 M, N (WALNÖTTER) G (WEIZEN, ROGGEN)


Frische Krabbenfrikadellen mit hausgemachter Apfel Tartarsauce norwegischer Art

 SF, F, E, M, G (WEIZEN), SE

Geröstetes Knochenmark norwegischer Art mit fein gehackter Petersilie, frittierten Kapern, Zitrone und Sauerteig-Toastbrot

 G (WEIZEN, ROGGEN)

Rindertarar gebeiztes Eigelb, frittierte Kapern, eingelegte Senfkörner, Meerrettichcreme und Blumen der Saison vom Myklevik Hof (Vegane Option verfügbar: Rote Bete anstelle von Rind und Tofu anstelle von Eigelb)


 E, SE, M, G (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE)

Bidos Suppe aus Mydland mit geräuchertem Rentierfleisch und Mark


 S

KLASSISCHES HAUPTGERICHT

Hurtigrutens Steakburger mit Senf-Barbecuesauce, geräuchertem, reifem norwegischem Cheddar und hausgemachten Gewürzgurken. Wählen Sie zwischen einem Fleisch-, Fisch- oder veganen Burger

 FRAGEN SIE IHREN KELLNER

Geräuchertes Rentierfleisch (Souvas) serviert mit dünnen Scheiben Polarbrot, Preiselbeer-Aioli, Mikrokräutern aus Eigenanbau und gebratenen norwegischen Pilzen (Vegane Option verfügbar)

 E, SE, M, G (WEIZEN, ROGGEN, GERSTE), E, SE

Geschmorte Rentierkeule mit saisonalem norwegischem Gemüse und Kartoffelpüree

 M, SU, S


Pfeffersteak vom Rind mit Sauce Béarnaise, Spargelbohnen, Grünkohl und Kirschtomaten

 E, M


Im Ganzen gegrillter arktischer Saibling gefüllt mit Küstenkräutern und Salat mit Himbeeressig von Finnsnes in Troms

 F, M

In Weißwein gedämpfte Miesmuscheln aus Rissa mit Chorizo und Himmeltind-Käse vom Aalan Hof

 B, SU, M

Norwegische Krapfen mit Haselnuss-Schokoladensauce und hausgemachter norwegischer Erdbeermarmelade

 E, M, G (WEIZEN), N (HASELNÜSSE)

Fragen Sie Ihren Kellner nach dem veganen Dessert des Tages.

ERGÄNZUNGEN

UPGRADE – FÜR DEN TISCH (Minimum 2 Pers.)

Tomahawk Steak Dry Aged
Preis pro 100 g. NOK 139

Porterhouse Steak Dry Aged
Preis pro 100 g. NOK 149

Rib-Eye Steak Dry Aged
Preis pro 100 g. NOK 124

Ganze geröstete Keule vom Zicklein Dry Aged
Preis pro 100 g. NOK 99

Heilbutt-Schnitzel Dry Aged
Preis pro 100 g. NOK 149

Saucen

- Rotweinsauce SU, S
- Sauce béarnaise E, M, SU
- Grüne-Pfeffer-Whisky-Sauce M, S
- Küsten-Kräuterbutter M

Garnir

- Gegrillter norwegischer Mais
- Gegrillter Salat mit Essig und Honig
- Sautierte norwegische Pilze M
- Gebratenes norwegisches Gemüse M
- Kartoffelcreme mit geräuchertem Seetang M

KLASSISCHE DESSERTS

Auf Apfelholz geräucherter Käsekuchen mit Sanddorn aus Trøndelag

 E, M, G (WEIZEN)

Pochierte Birne mit Vanilleeis (kann vegan zubereitet werden)

 G (HAFER)



ALLERGENE:

G: GLUTEN N: NÜSSE M: MILCH P: ERDNÜSSE SK: SCHALTIER



F: FISCH B: MOLLUSKEN SO: SOJA SE: SENF S: SELLERIE



SF: SESAM SU: SULFIT L: LUPINE E: EI