



# *17. Mai meny*

*Hipp, hipp, hurra!*

## Forretter/Starters

Kremet fiskesuppe med tomatpesto. kr 85,-  
Creamy fish soup with tomatopesto.  
*Allergenmerking: fisk, skalldyr, melk, cashewnøtter*

Asparges med parmaskinke, serveres med tomatsalat kr 85,-  
og parmesanost på topp.  
*Asparagus wrapped in Parma ham, served with tomato salad  
and Parmesan cheese on top.*  
*Allergenmerking: melk*

Bruschetta med røkt laks og dillkrem. kr 85,-  
Bruschetta with smoked salmon and dill cream.  
*Allergenmerking: fisk, melk*

Salat med røkt elgstek i strimler, serveres med einerbær dressing. kr 85,-  
Salad with smoked moose ham, served with juniper dressing.  
*Allergenmerking: melk*

Forretter og desserter serveres ikke enkeltvis.  
Starters and desserts are not served individually.

## Barnemeny - kids menu

Pølser, servert med pommes bistro og salat. kr 89,-  
Sausages, served with salad and thick fries.  
*Allergenmerking: melk*

## Hovedretter / Main courses

Kaldtallerken. kr 192,-  
Røkt laks, egggrøte, pillede reker, majones, stekt kyllingfilet,  
potetsalat, brie, salat, brød.  
*Allergenmerking: fisk, egg, reker, melk, hvetemel*

Husets wok med kyllingfilet, sesongens grønnsaker og ris. kr 192,-  
Wok with chicken filet, fresh seasonal vegetables and rice.  
*Allergenmerking: soya, hvetemel*

Grillet steinbitfilet med bacon saus, serveres med salat og kr 192,-  
kokte mandelpoteter.  
Grilled catfish filet with bacon sauce, served with salad and boiled almond potatoes.  
*Allergenmerking: fisk, melk*

Pasta Don Simone kr 205,-  
Tagliatelle med kyllingfilet, soltørkede tomater, parmesan og pinjekjerner.  
Serveres med en kremet saus og hvitløks brød.  
Tagliatelle with chicken filet, sundried tomatoes, parmesan and pine nuts.  
Served with a creamy sauce and garlic bread.  
*Allergenmerking: egg, hvetemel, melk, nøtter(pinjekjerner)*

- Pestomarinert minibiff av ytrefilet (160g), serveres med urtesmør, pomes bistro og frisk salat. kr 210,-  
 Pesto-marinated mini steak (sirloin) (160) served with herb butter, pomes bistro and fresh salad.  
*Allergenmerking: melk*
- Fiskespyd med laks og steinbitfilet, toppes med en grillet scampi, serveres med en kremet fiskesaus, wokede grønnsaker og kokt mandelpoteter. kr 220,-  
 Fish skewer of salmon and catfish filet, topped with grilled scampi, served with a creamy fish sauce, stir-fried vegetables and boiled almond potatoes.  
*Allergenmerking: fisk, skalldyr, melk*
- Ovnsbakt kyllingfilet med brie og spicy tomatsaus, serveres med urtebakte poteter. kr 220,-  
 Baked chicken fillet with brie and spicy tomato sauce, served with herb baked potatoes.  
*Allergenmerking: melk*
- Honning og senneps marinert lammecarré. kr 240,-  
 Serveres med en kraftig rødvinsaus, wokede grønnsaker og fløtegratinerte poteter.  
 Honey and mustard marinated lamb racks served with a heavy red wine sauce, stir-fried vegetables and potatoes au gratin.  
*Allergenmerking: hvetemel, melk, sennep*
- Timianstekt hjortmedaljong (225g) serveres med B45's kremet viltsaus og ripsgelè, grillede rotgrønnsaker på spyd og urtebakte poteter. kr 280,-  
 Timian roasted deer medallion (225g) served with a creamy B45's cervidae sauce and a currantjelly, grilled roots rotgrønnsaker on skew and herb baked potatoes.  
*Allergenmerking: melk, selleri*
- B45's pepperstek kr 280,-  
 Cognac flambert indrefilet med en kremet grønnepeppersaus. Serveres med pannestekt grønnsaker og urtebakte poteter  
 Cognac flamed steak (tenderloin) with creamed greenpeppersauce. Served with panfried vegetables and herb baked potatoes  
*Allergenmerking: melk*

## Desserter / Desserts

- Varme, saftige bjørnebær med is. *Allergenmerking: melk* kr 80,-  
 Warm blackberries with ice cream.
- Dampet sjokolade kake med vanilje is. *Allergenmerking: melk, egg, hvetemel* kr 80,-  
 Steamed chocolate cake with vanilla ice-cream.
- Hjemmelaget Tiramisu. *Allergenmerking: melk, egg, hvetemel* kr 80,-  
 Homemade Tiramisu.
- Crème brûlée. *Allergenmerking: melk, egg* kr 80,-  
 Crème brûlée.
- Appelsin sorbet med frisk frukt (laktose -og glutenfri). kr 80,-  
 Orange sorbet with fresh fruits (lactose and gluten free).