

DRIKKEKART

MINERALVANN

Coca Cola 0,33L	58
Coca Cola Zero 0,33L	58
Sprite 0,33L	58
Fanta 0,33L	58
Eplemost 0,33L	58

San Pellegrino 0,25L	62
San Pellegrino 0,75L	96

ALKOHOLFRI DRIKKE

Clausthaler 0,33L (1c)	59
Weihenstephaner Alkoholfrei Hefe 0,5L (1a)	79
Nøgne Ø Stripped Craft 0,33L (1a, 1c)	69
Nøgne Ø Himla humle IPA 0,33L (1a, 1c)	69
Lokal eplemost glass 0,33L	74
Lokal eplemost flaske 0,75L	175
Alkoholfri vin, hvit/rød, glass (12)	79

KAFFE OG TE

Husets traktekaffe	49
Te	46
Espresso	45
Dobbel Espresso	53
Americano	49
Macciato (7)	53
Cortado (7)	53
Cappucino (7)	58
Caffe latte (7)	59
Caffe mocca (7)	65
Varm sjokolade (7)	64

DESSERTVIN PÅ GLASS

Lions De Suduiraut Sauternes, Ch. Suduiraut (12) ..	99
Recioto della Valpolicella Classico, Rigetti (12)	99
Vino Santo Chianti Classico, Fèlsina S.p.A (12)	125
Niepoort L.B.V. portvin (12)	95

ØL

Hansa / Aass	0,25 / 0,4L
Pils (1c)	69 / 104
Bayer (1c)	74 / 108

Flaske	
Sol 0,33L (1c)	105
Heineken 0,33L (1c)	105
Peroni 0,33L (1c)	105
Peroni glutenfri 0,33L (1c)	115
Weihenstephaner 0,5L (1a, 1c)	159
Brewdog Punk IPA IBU 35 0,33L (1c)	126
Aass Lite glutenfri 0,33L (1c)	116
Nøgne Ø Brown Ale 0,33L (1c)	116
Nøgne Ø 4885 Blanc 0,33L (1c)	116
Nøgne Ø Saison 0,33L (1c)	116
Nøgne Ø Blonde 0,33L (1c)	116
Nøgne Ø Indian Pale Ale IBU 60 0,5L (1c)	152
Haandbryggeriet fyr & flamme 0,5L (1c)	152
Haandbryggeriet humlesus 0,44L (1a, 1c)	142
Bulmers 0,5L (12)	140
Grevens pærecider 0,33L (12)	105

VIN PÅ GLASS

Musserende vin	
Crémant de Limoux, Paul Mas (Frankr) (12)	115/191

Rosévin	
Claude Val Rosé, Paul Mas (Frankrike) (12)	105/175

Hvitvin	
Husets hvitvin:	
Cuvée Mademoiselle, M. Martin (Frankr) (12) ..	105/175
Riesling Kabinett, Schätzel (Tyskland) (12)	125/209
Sauv. Blanc, Dom. du Landreau (Frankr) (12) ..	118/196

Rødvin	
Husets lette røde:	
Claude Val Rouge, Paul Mas (Frankr) (12)	105/175
Husets kraftige røde:	
Domaine du Silène, Paul Mas (Frankr) (12)	132/220
Syrah, Cave Yves Cuilleron (Frankr) (12)	113/188

Alle rettene er merket med allergener og inneholder:

- 1 Glutenholdig korn (a=hvete, b=rug, c=bygg, d=havre, e=spelt, f=korasanhvete og lignende) og produkter fremstilt av glutenholdige korn.
- 2 Skalldyr og produkter fremstilt av skalldyr.
- 3 Egg og produkter fremstilt av egg.
- 4 Fisk og produkter fremstilt av fisk.
- 5 Peanøtter og produkter fremstilt

av peanøtter.

- 6 Soya og produkter fremstilt av soya.
- 7 Melk og produkter fremstilt av melk (herunder laktose).
- 8 Nøtter (a=mandel, b=hasselnøtt, c=valnøtt, d=cashewnøtt, e=pekannøtt, f=paranøtt, g=pistasjønøtt, h=macadamianøtt/australianøtt) og produkter fremstilt av nøtter.
- 9 Selleri og produkter fremstilt av selleri.

10 Sennep og produkter fremstilt av sennepsfrø.

- 11 Sesamfrø og produkter fremstilt av sesamfrø.
- 12 Svoveldioksid og sulfitt i konsentrasjoner på mer enn 10 mg/kg eller 10 mg/l, uttrykt som SO₂.
- 13 Lupin og produkter fremstilt av lupin.
- 14 Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr



Julemeny



EN PERFEKT START

SERVERES FRA KL 15.00

HJORTECARPACCIO (7, 8, 10, 12) 178

Løvtynne skiver av rå hjort servert med ruccola, cherrytomat, karamelliserte epler, parmesanost, syltet løk og pinjekjerner.

Venison carpaccio served with rucola, cherry tomato, caramelized apples, parmesan, pickled onion and pine nuts.

HVITLØKSGRATINERT SCAMPI (2, 7)..... 175

Scampi gratinert i hvitløkssmør servert med salat og basilikumvinaigrette.

Prawns gratinated in garlic butter, served with salad and basil vinaigrette.

GRATINERT CHEVRE (7, 8b, 12)..... 169

Grillet fransk geitost servert med ruccola, syltede plommer, chery tomat, hasselnøtter, syltet løk og bringebæreddik.

Grilled french goat cheese served with rucola, pickled plums, cherry tomato, pickled onion, hazelnuts and raspberry vinaigrette.

PANNESTEKT KAMSKJELL (4, 7, 14)..... 179

Servert med selleri, pure, bacon, kapers og beurre blanc.

Pan fried scallops served with celery puree, bacon, capers and beurre blanc.

KVELDENS HØYDEPUNKT

SERVERES FRA KL 15.00

BECKS BIFF (3, 6, 7, 12)

180G 395

250G 485

350G 575

Indrefilet av okse stekt etter ønske, servert med svisset tomat, løk, sjampinjong, bacon og bearnaisesaus.

Beef tenderloin served with braised tomato, onions, mushrooms, bacon and bearnaise sauce.

ANDEBRYST (7, 9, 10, 12) 375

Rosastekt andebryst med sellerirotpure, grønne bønner, tørket cherry tomat og blåbær saus.

Duck breast with celeriac puree, green beans, dried cherry tomato and blueberry sauce.

DAGENS FISK (4, 7) 369

Ovnsbakt hvit fisk servert med løk, sitron pastinakkpure and tomatisert hvitvinsaus.

Oven baked white fish of the day served with onions, lemon, Pasternak puree and white wine tomato sauce.

FILET DON FRANCISCO (3, 7, 9, 12) 405

2 stk. Indrefilet av okse stekt etter ønske, gratinert med ost, skinke og bacon. Servert med sauterte grønnsaker, rødvinssaus og bearnaisesaus.

Two pieces of beef tenderloin wrapped in bacon, gratinated with cheese and ham.

Served with sauteed vegetables, red wine sauce and béarnaise sauce.

DÅHJORTFILET (7, 9, 12)..... 395

Servert med jordskokpure, ovnsbakte rotgrønnsaker og blåbærsaus.

Filet of venison served with artichoke puree, oven baked root vegetables and blueberry sauce.

LUTEFISK (med påfyll) (4, 7, 10)..... 465

Serveres med erterpuré, bacon, kokte poteter, sennep, sirup og brunost.

Lutefisk is made from aged stockfish and lye. Served with mashed peas, bacon, boiled potatoes, mustard, syrup, and norwegian brown cheese.

POTETER ETTER ØNSKE FREE CHOICE OF POTATOES

Fløtegratinerte, saltbakte amandine, kokte, pommes frites eller råstekte.

Gratin potatoes, salt baked amandine, boiled, french fries or wedges

BECKS JULEBORDSBUFFET

PRIS..... 650 *Becks' traditional christmas buffet*

TIRSDAG TIL LØRDAG 10.11-22.12 FRA KL. 18:00 (17:00 FRE-LØR)

RIBBE MED SPRØ SVOR, brun saus, medisterpølser, medisterkaker (7), rødkål, surkål, tyttebær og potet

Norwegian crispy pork ribs with brown sauce, medister sausage (norwegian christmas sausage), medister cakes (norwegian christmas meat balls), sour kraut, red kraut, lingonberry jam and boiled potato

PINNEKJØTT med rotmos (7) og sj

Norwegian pinnekjøtt (dried and salted lamb ribs prepared by steaming) with mashed root vegetables and jus

EGEN DESSERTBUFFET med karamellpudding (3, 7), riskrem (7) med bringebærsaus og kaffe eller te

All-you-can-eat dessert buffet; rice cream with red berry sauce, caramel pudding and coffee or tea.

FORRETT MED LUTEFISK (4) er inkludert til de som ønsker. Serveres med erterpuré (7), bacon, kokte poteter, sennep (10), sirup og brunost (7)

A starter with norwegian lutefisk is also included for those who wants. traditional condiments are: mashed peas, bacon, boiled potatoes, mustard, syrup, norwegian brown cheese. Lutefisk is made from aged stockfish (air-dried whitefish) or dried/salted whitefish (klippfisk) and lye (lut). It is gelatinous in texture and its name literally means "lye fish".



EN PERFEKT AVSLUTNING

CRÈME BRÛLÉE (3, 7) 148

Servert med jordbærsorbet.

Crème brûlée served with strawberry sorbet.

BECKS SJOKOLADEKAKE (MELK- OG GLUTENFRI) (3, 6)..... 139

Servert med mangosorbet.

Chocolate cake served mango sorbet.

MASCARPONE SITRONKREM (7) 135

Skogsbær kompott og hvit sjokoladescramble.

Forest berry compote and white chocolate scramble.

DESSERTBUFFET (3, 7) 148

Spis så mye du vil fra vår dessertbuffet:

Riskrem med rød saus, karamellpudding og kaffe eller te.

All-you-can-eat dessert buffet; rice cream with red berry sauce, caramel pudding and coffee or tea.

Becks
BRASSERIE & BAR