



Becks Osebro

JULELUNSJ

Tirsdag til fredag 25.11 - 19.12 fra kl. 11.00 - 14.00

JULELUNSJBUFFET (1a, 2, 3, 4, 7, 10) 450

Ribbe, medisterkaker (7), brun saus, kokte poteter, surkål, rødkål, julepølse, gravlaks (4), røkelaks (4), roastbiff, leverpostei, sild (4), spekemat (12), fiskepaté med persillemajones (2), juleskinke, eggerøre (3, 7), potetsalat (3, 7, 10), waldorfsalat (3, 7), rørte tyttebær, majones (3, 10), remulade (3, 10), sennep (10), sylteagurk, ostepanretning med frukt og kjeks (1a, 7), riskrem (3, 7), karamellpudding med karamellsaus (3, 7), klassisk eple- og kanelkake (1a, 3, 7)

LUNSJ

BECKS BIFF 3, 6, 7, 12

180G 395

250G 495

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.

BYGOTTO MED STEINSOPP 1c, 7 285

Kremet byggotto med steinsopp, asparges, saltørkede tomater og norsk alpeost.

Creamy barley risotto with porcini mushrooms, asparagus, sun-dried tomatoes and Norwegian alpine cheese.

RISTET FOCCACCIA MED

GRAVET AND 1a, 3, 6, 7, 10, 12 275

Ristet focaccia med gravet and, posjert egg, stekt rucola og svart hvitløk-hollandaise.

Toasted focaccia served with cured duck, poached egg, fried arugula and black garlic hollandaise.

BECKS FISKESUPPE 1a, 2, 4, 7, 12, 14 269

Kremet fiskesuppe med rause biter av fisk og skalldyr, servert med brød og aioli.

Classic creamy fish soup with generous portions of fish and shellfish, served with bread and aioli.

DESSERT

PANNA COTTA 7 149

Klassisk vaniljepannacotta med solbærcoulis og hvit sjokoladecrumble. *Classic vanilla panna cotta with blackcurrant coulis and white chocolate crumble.*

TILSLØRTE BONDEPIKER vegansk, glutenfri 149

Eplekompott servert med pisket gryrkrem og glutenfri kavring.

Veiled peasant girls: apple compote served with whipped plant-based cream and gluten-free rusk crumble.

SJOKOLADEFONDANT 1a, 3, 7 149

Varm sjokoladefondant med flytende kjerne, servert med bringebærkompott og bringebærsorbet med sjokolade-romsaus.

Warm chocolate fondant with a molten center, served with raspberry compote and raspberry sorbet with chocolate rum sauce.



DRIKKEKART

MINERALVANN

Coca Cola 0,33L	65
Coca Cola Zero 0,33L	65
Sprite 0,33L	65
Fanta 0,33L	65
Eplemost 0,33L	65

San Pellegrino 0,25L	66
San Pellegrino 0,75L	98

ALKOHOLFRI DRIKKE

Clausthaler 0,33L (1c)	62
Weihenstephaner Alkoholfrei Hefe 0,5L (1c)	85
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)	90

KAFFE OG TE

Husets traktekaffe	65
Te	54
Espresso	58
Dobbel Espresso	64
Americano	62
Macciato (7)	69
Cortado (7)	69
Cappucino (7)	73
Caffe latte (7)	73
Caffe mocca (7)	74
Varm sjokolade (7)	73

DESSERTVIN PÅ GLASS

Lions De Suduiraut Sauternes, Ch. Suduiraut (12)	99
Banyuls, Gerard Bertrand (12)	95
Muscat Beaume de Venise, Trignon (12)	99
Vino Santo Chianti Classico, Felsina S.p.A (12)	127

ØL

Hansa fatøl 0,3L (1c)	86
Hansa fatøl 0,4L (1c)	114

Flaske

Sol 0,33L (1c)	115
Heineken 0,33L (1c)	115
Peroni 0,33L (1c)	136
Peroni glutenfri 0,33L	146
Hansa Lite 0,33L (1c)	105
Weihenstephaner 0,5L (1a, 1c)	159
Brewdog Punk IPA IBU 35 0,33L (1c)	136
Hansa Mango IPA 0,5L	136
Sullivans Golden Ale 0,44L (1c)	172
Sullivans Black Marble Stout 0,44L (1c)	182
Sullivans Maltings Irish Ale 0,44L (1c)	172
Nøgne Ø Blonde 0,33L (1c)	126
Nøgne Ø 4885 0,33L (1a)	126
Nøgne Ø Indian Pale Ale IBU 60 0,5L (1c)	162
Nøgne Two Captains IPA IBU100 0,5L (1c)	162
Nøgne Ø Robust Porter 0,33L (1c)	136
Bulmers 0,5L (12)	156
Grevens pærecider 0,33L (12)	115

VIN PÅ GLASS

	Liten / stor
Musserende vin	
Crémant de Limoux, Paul Mas (Frankr) (12)	129/215

Rosévin

Claude Val Rosé, Paul Mas (Frankrike) (12)	120/199
--	---------

Hvitvin

Husets hvitvin:

Cuvée Mademoiselle, M. Martin (Frankr) (12)	120/199
Riesling Kabinett, Schätzel (Tyskland) (12)	125/209
Sancerre Blanc C.D.V.D.S. (Frankrike) (12)	159/265

Rødvin

Husets lette røde:

Claude Val Rouge, Paul Mas (Frankr) (12)	120/199
Cune Reserva, Cune (Spania) (12)	139/230

Husets kraftige røde:

Domaine du Silène, Paul Mas (Frankr) (12)	159/265
Cotes du Rhone, Ch. Trignon (Frankr) (12)	144/240

Alle rettene er merket med allergener og inneholder:

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

av peanøtter.

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

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