

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, Fèlsina 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 pørecider 0,33L (12)	115

VIN PÅ GLASS

Musserende vin	Liten / stor
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:

- 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=pistasjnøtt, 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

Thure Trykk



Becks
BRASSERIE



FORRETTER

SKOGSOPPBRUSCHETTA 1abcd, 6, 7 185

Servert med rosmarin og hvitløksskem.

Kan serveres vegansk.

Wild mushroom bruschetta served with rosemary and garlic cream. Can be made vegan.

TARTAR AV NORSK

INDREFILET 1a, 3, 4, 7, 9, 10 189

Rå, håndkuttet norsk indrefilet servert med eggeplomme, kapers, syltet rødløk, sylteagurk, toast og smør.

Fresh Norwegian beef tenderloin tartar served with egg yolk, capers, pickled red onion, pickles, toast and butter.



HVITLØKSGRATINERT SCAMPI 2, 7 189

Scampi gratinert i hvitløksskem, servert med salat og basilikumvinaigrette.

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

PANNESTEKT KAMSKJELL 6, 7, 8a, 12, 14 195

Servert med sellerirotpuré, ristede mandler, spekeskinkepulver og hvitvinsaus.

Pan fried scallops served with celeriac purée, roasted almonds, prosciutto dust and white wine sauce.

HOVEDRETTER

BECKS BIFF 3, 6, 7, 9, 10, 12

180G 405

250G 499

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

Beef tenderloin cooked to your liking, served with braised tomato, onions, mushrooms, bacon and bearnaise sauce.

OVNSBAKT LAKS 4, 6, 7, 12 375

Ovnsbakt norsk laks servert med sautert løk, fennikel, squash og hvitvinsaus.

Oven-baked Norwegian salmon served with sautéed onion, fennel, zucchini and white wine sauce.

ANDEBRYST 6, 7, 12 395

Rosastekt andebryst servert med kremet pastinakkpuré, bakte betes og rosmarinsaus.

Pink roasted duck breast served with creamy parsnip purée, baked beetroots and rosemary sauce.

LUTEFISK (MED PÅFYLL) 4, 7, 10 489

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.

FILÉT DON FRANSISCO 3, 7, 9, 12 425

To indrefileter av okse, innrullet i bacon og gratinert med ost og skinke. Stekt etter ønske, servert med sauterte grønnsaker, rødvinssaus og bearnaisesaus.

Two beef tenderloins wrapped in bacon, gratinated with cheese and ham. Cooked to your liking, served with sautéed vegetables, red wine sauce and bearnaise sauce.

KRONHJORT 7, 12 429

Mør og smakfull ytrefilet av hjort servert med bakte rotgrønnsaker, gløggkokt pære og rødvin-rosmarinsaus.

Tender and flavourful red deer loin served with roasted root vegetables, mulled pear in red wine and rosemary sauce.

SKOGSOPPRISOTTO 6, 7, 12 279

Kremet risotto med skogsopp og parmesan.

Kan serveres vegansk.

Wild mushroom risotto with parmesan.

Can be made vegan.

POTETER ETTER ØNSKE FREE CHOICE OF POTATOES

Fløtegratinerte, saltbakte amandine, pommes frites eller kokte poteter.
Gratin potatoes, salt baked amandine, french fries or boiled.

BECKS JULEBORDSBUFFET

PRIS.....680 BECKS' TRADITIONAL CHRISTMAS BUFFET

TIRSDAG-LØRDAG 7. NOVEMBER - 20. DESEMBER FRA KL. 18:00

FORRETT MED LUTEFISK (4)

Erterpuré (7), bacon, kokte poteter, sennep (10), sirup og brunost (7).

Optional starter with lutefisk, served with mashed peas, bacon, potatoes, mustard, syrup and brown cheese.

RIBBE MED SPRØ SVOR, JULESAUS, MEDISTERPØLSER, MEDISTERKAKER (7), RØDKÅL, SURKÅL, TYTTEBÆR OG POTET

Norwegian crispy pork ribs with christmas sauce, medister sausage, meatballs, red cabbage, sauerkraut, lingonberry jam and boiled potatoes.

PINNEKJØTT MED ROTMOS (7)

Norwegian pinnekjøtt (dried and salted lamb ribs)

served with mashed root vegetables and jus

DESSERT: KARAMELLPUDDING (3, 7), RISKREM (7) KAFFE ELLER TE

All-you-can-eat dessert buffet with caramel pudding, rice cream, coffee or tea



DESSERTER

BAKT OSTEKAKE 1a, 3, 6, 7 149

Bakt hvit sjokoladeostekake servert med bringebærcoulis.

Baked white chocolate cheesecake served with raspberry coulis.

CHOCOLATE NEMESIS 3, 6 149

Rik, mørk sjokoladekake uten melk og gluten, servert med bringebærsorbet.

Rich dark chocolate cake, milk and gluten free, served with raspberry sorbet.

CRÈME BRÛLÉE 3, 6, 7 149

Servet med jordbærsorbet og bringebærcoulis.

Served with strawberry sorbet and raspberry coulis.

TILSLØRTE BONDEPIKER 1a, 7 149

Eplekompott servert med fløtekrem og søt kavring.

Apple compote served with whipped cream and sweet breadcrumbs.

DESSERTBUFFET 3, 7 189

Spis så mye du vil fra vår dessertbuffet: riskrem, karamellpudding og kaffe eller te.

All-you-can-eat dessert buffet with rice cream, caramel pudding and coffee or tea

