DRIKKEKART

MINERALVANN

Coca Cola 0,33L 68
Coca Cola Zero 0,33L 68
Sprite 0,33L 68
Fanta 0,33L 68
Eplemost 0,33L 68

Perrier 0,33L 75
Perrier 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 66
Te 55
Espresso 59
Dobbel Espresso 65
Americano 63
Macchiato (7) 69
Cortado (7) 69
Cappuccino (7) 74
Caffè latte (7) 74
Caffè mocca (7) 75
Varm sjokolade (7) 74

DESSERTVIN PÅ GLASS

Lions de Suduiraut Sauternes, Ch. Suduiraut (12) .99
Banyuls, Gérard Bertrand (12) 95
Muscat Beaumes-de-Venise, Trignon (12) 99
Il Falchetto Moscato d'Asti Tenuta del Fant (12) .115
Vin Santo del Chianti Classico, Fèlsina (12) 127

ØL

Hansa fatøl 0,3L (1c) 89
Hansa fatøl 0,4L (1c) 118

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

HUSETS VINER

MUSSERENDE VIN **Liten / stor**

Crémant de Bourgogne, Castel Frères (12) 129/215

ROSÉVIN

Minuty Prestige Rosé, Château Minuty (12) 169/282

HVITVIN

Riesling Terroirs d'Alluvions, Geiler (12) 125/209
Petit Chablis, La Chablisienne (12) 149/249
Pouilly-Fumé, Jean Pabiot et Fils (12) 169/282

RØDVIN

Cune Crianza, Cune (12) 125/209
Pinot Noir, Cotilles (12) 149/249
Crozes-Hermitage Primavera,
Domaine du Colombier (12) 174/290

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 SO_2.
13 Lupin og produkter fremstilt av lupin.
14 Bløtdyr og produkter fremstilt av bløtdyr

Thure Trykk

Becks
Osebro

Smaksklubben
for deg som vil oppleve mer

FORRETTER

PANNESTEKT KAMSKJELL 7, 8a, 9, 12, 14 ..... **209**
Kamskjell med eplekrem, sellerisalat, ristede mandler og cider-beurre blanc med salvie.
Scallops with apple cream, celery salad, toasted almonds and cider beurre blanc with sage.

DRY AGED CARPACCIO 3, 6, 7, 12 ..... **199**
Løvtynne skiver av tørrmodnet storfeindrefilet, med syltet perleløk, syltet chili, sprø hvitløkschips, fritert grønnkål, calvadosdressing og "snø" av Haukeli chèvre. *Paper-thin slices of dry-aged beef tenderloin, with pickled pearl onions, pickled chili, crispy garlic chips, fried kale, Calvados dressing, and Haukeli chèvre "snow."*

HVITLØKSGRATINERT SCAMPI 2, 7 ..... **199**
Scampi gratinert i hvitløkssmør med frisk salat og basilikumvinaigrette.
Prawns gratinated in garlic butter with fresh salad and basil vinaigrette.

SALTBAKTE BETER 7, 8c, 12 ..... **189**
Saltbakte beter med tranebærglasur, camembert, ristede valnøtter, druer og ruccola.
Salt-baked beets with cranberry glaze, Camembert, toasted walnuts, grapes and rocket.

HOVEDRETTER

BECKS BIFF 3, 7, 12
180 g **420**
250 g **510**
300 g **595**
Norsk indrefilet av okse stekt etter ønske, servert med tomat, løk, sopp, bacon og bearnaisesaus.
Norwegian beef tenderloin cooked to your liking, served with tomato, onions, mushrooms, bacon and bearnaise sauce.

REINSDYR 7, 12 ..... **465**
Sous-vide lårtunge av norsk reinsdyr med provençalsk søtpotetpuré, rosenkål og sauce forestière. *Sous-vide Norwegian reindeer with Provençal sweet potato purée, Brussels sprouts and sauce forestière.*

PANNESTEKT TORSK 2, 4, 7, 9, 12 ..... **425**
Torsk med rekebisque, kremet potetparmentier, akevittflambert selleri og reddiker.
Cod with shrimp bisque, creamy potato parmentier, aquavit-flamed celery and radishes.

LUTEFISK (MED PÅFYLL) 4, 7, 10 ..... **499**
Serveres med ertepuré, 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 FRANCISCO 3, 7, 9, 12 ..... **465**
To norske indrefileter av okse, innrullet i bacon og gratinert med ost og skinke. Stekt etter ønske, servert med sauterte grønnsaker, rødvinssaus og bearnaisesaus. *Two Norwegian beef tenderloins wrapped in bacon and gratinated with cheese and ham. Cooked to your liking, served with sautéed vegetables, red wine sauce and bearnaise sauce.*

LANGTIDSBRAISERT LAMMESKANK 1c, 7, 9, 12 ..... **415**
Lammeskank med jordskokkpuré, bakte rotgrønnsaker, Nøgne Ø portersaus og sprø jordskokk. *Slow-braised lamb shank with Jerusalem artichoke purée, roasted root vegetables, Nøgne Ø porter sauce and crispy Jerusalem artichoke.*

DRY AGED ENTRECÔTE 7, 12 ..... **595**
Tørrmodnet norsk entrecôte med peppersaus, jordskokk, reddiker og confitert purre.
Dry-aged Norwegian ribeye with pepper sauce, Jerusalem artichokes, radishes and confit leek.

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.....695 BECKS' TRADITIONAL CHRISTMAS BUFFET

TIRSDAG–LØRDAG 6. NOVEMBER – 22. DESEMBER FRA KL. 18:00 (17:00 FRE–LØR)

FORRETT MED LUTEFISK (4)
Ertepuré (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

SJOKOLADEFONDANT 1a, 3, 7 ..... **165**
Varm sjokoladefondant med vaniljeis, tørket marengs og kompott av solbær og bjørnebær.
Warm chocolate fondant with vanilla ice cream, dried meringue and blackcurrant and blackberry compote.

CRÈME BRÛLÉE 3, 7 ..... **165**
Crème brûlée med bringebærsorbet og glutenfri crumble av hvit sjokolade.
Crème brûlée with raspberry sorbet and gluten-free white chocolate crumble.

DESSERTBUFFET 3, 7 ..... **199**
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

SITRONCURD MED MARENGS (GLUTENFRI OG LAKTOSEFRI) 3 ..... **165**
Sitroncurd i glass med brent marengs og kanelcrumble.
Lemon curd with torched meringue and cinnamon crumble. Gluten-free and lactose-free.

TILSLØRTE BONDEPIKER
(VEGANSK, GLUTENFRI) 12 ..... **165**
Eplekompott servert med pisket gryrkrem og glutenfri kavring.
Veiled peasant girls: apple compote served with whipped plant-based cream and gluten-free rusk crumble