

Kjøkkensjefens anbefaling - the chef recommends:

2-retters meny / 2 course menu

kr 225,-

Husets spesialitet

Hjemmelaget kjøttboller, fritert scampi og grillet marinert kyllingvinger.

Serveres med sweet chili, kesap anis, yoghurt karri dressing sammen

med Chateau-poteter

The house speciality

Homemade meatballs, fried scampi and grilled marinated chicken wings.

Served with sweet chili, kesap anis, yoghurt curry dip and Chateau-poteter

Appelsin sorbet med frisk frukt (laktose -og glutenfri)

Orange sorbet with fresh fruits (lactose and gluten free)

3-retters meny - 3 course menu

kr 295,-

Gratinert norsk geiteost på ristet brød, valnøtter og salat

Gratinated chevreé on toast, walnuts and salad

Grillspyd med laks, kongereker, steinbit og kamskjell. Serveres med

kremet fiskesaus, wokede grønnsaker og kokte poteter

Grilled seafood skewer (salmon, scampi, catfish and scallops)

Served with a creamed fish sauce, stir-fried vegetables and boiled potatoes

Hjemmelaget Tiramisu

Homemade Tiramisu

3-retters meny - 3 course menu

kr 295,-

Skalldyrssuppe med ferskt brød

Seafood soup with bread and butter

Kyllingfilet surret i spekeskinke med sellerisau. Serveres med sprøstekt

Scampi på toppen, wokede grønnsaker og bakte småpoteter

Chickenfilet wrapped in curred ham. Served with scampi on top and celerysauce,

stir-fried vegetables and baked small potatoes

Hjemmelaget sjokolade trøffel, serveres med frukt og vanilje is

Homemade chocolate truffle, served with fruit and vanilla ice cream

3-retters meny - 3 course menu**kr 315,-**

Salat med hvit og grønn asparges, bacon og ristet pinjekjerner
Salad with white and green asparagus, bacon and roast pine nuts

Grillspyd med indrefilet av lam, okse og grove krydderpølse.
Serveres med B45 saus og bakte småpoteter
Grilled skewer with tenderloin of lamb, beef and spicy Creole sausage.
Served with B45 sauce and baked small potatoes

Hjemmelaget karamellisert eplekake med vanilje is og marinerte bær
Homemade caramelized apple-tart with vanilla ice cream and marinated berries

3-retters meny - 3 course menu**kr 335,-**

Norsk spekemat på spyd, serveres med salat, rømmesaus og flatbrød
Norwegian cured ham on skewer, served with salad and sour cream sauce

Hjortmedaljong (225g) med løk -og sjampinjongkompott, serveres med
pannesteekt sjampinjong og paprika. Sjampinjongsaus, hvitløk og
persillestekte poteter
Deer medallion with a onion -and mushroom stew, served with pan-fried
mushrooms and peppers. Mushroomsauce, sauté potatoes

Varme, saftige bjørnebær med is
Warm blackberries with ice-cream

Vinpakke anbefalt av hovmester:**kr 210,-**

1 glass	Sancerre, Andre Dezat - Frankrike
1 glass	Barbera d´Alba Fratelli Oddero - Italia
4 cl	valgfri av Bache Gabrielsen / likører / dessert vin

Forretter/Starters

Skalldyrssuppe med ferskt brød Seafood soup with bread and butter	kr 62,-
Norsk spekemat på spyd, serveres med salat, rømmesaus og flatbrød Norwegian cured ham on skewer, served with salad and sour cream sauce	kr 62,-
Gratinerte snegler med hvitløksbrød Escargots with garlic toast	kr 62,-
Bruschetta Avokado-salsa, marinerte tomater, spekeskinke med pesto på hver sin toast Avocado-salsa, marinated tomatoes, cured ham with pesto on each toast	kr 62,-
Gratinert norsk geiteost på ristet brød, valnøtter og salat Gratinated chevreé on toast, walnuts and salad	kr 62,-
Avokado med reker, krepshaler, og salat Avocado with shrimps, crawfish and salad	kr 62,-
Salat med hvit og grønn asparges, bacon og ristet pinjekjerner Salad with white and green asparagus, bacon and roasted pine nuts	kr 62,-

Barnemeny - kids menu

Pølser, servert med pommes bistro og salat Sausages, served with salad and thick fries	kr 55,-
---	---------

Hovedretter / Main courses

Husets wok med kyllingfilet, sesongens grønnsaker og ris Wok with chicken filet, fresh seasonal vegetables and rice (Laktose og gluten fri - Lactose and gluten free)	kr 139,-
Tagliatelle med marinerte biffstrimler og parmesanost Tagliatelle with marinated beef strips and parmesan cheese	kr 139,-
Braisert og grillet svineribbe med BBQ saus, maissalat og chatau-poteter Braised and grilled pork ribs with BBQ sauce, maize salad and chatau-potatoes	kr 169,-

Husets spesialitet Hjemmelaget kjøttboller, fritert scampi og grillet marinert kyllingvinger. Serveres med sweet chili, kesap anis, yoghurt karri dressing sammen med chatau-poteter The house speciality Homemade meatballs, fried scampi and grilled marinated chickenwings. Served with sweet chili, kesap anis, yoghurt curry dip and chatau-potatoes	kr 175,-
Kyllingfilet surret i spekeskinke med sellerisau. Serveres med sprøstekt Scampi på toppen, wokede grønnsaker og bakte småpoteter Chickenfilet wrapped in curred ham. Served with scampi on top and celerysauce, stir-fried vegetables and baked small potatoes	kr 185,-
Ovnsbakt lammelår, serveres med en Texas krydret sjampinjongsaus og wokede grønnsaker, fløtegratinerte poteter Oven baked leg of lamb, served with a Texas style mushroom sauce and stir-fried vegetables, potatoes au gratin	kr 189,-
Grillspyd med indrefilet av lam, okse og grove krydderpølse Serveres med B45 saus og bakte småpoteter Grilled skewer with tenderloin of lamb, beef and spicy Creole sausage. Served with B45 sauce and baked small potatoes	kr 199,-
Kalvestek med portvin saus. Serveres med pannestekt sjampinjong og paprika, hvitløk og persillestekte poteter Veal roast with portwine sauce. Served with pan-fried mushrooms and peppers, Sauté potatoes	kr 225,-
Hjortmedaljong (225g) med løk -og sjampinjongkompott serveres med sjampinjongsaus, pannestekt sjampinjong og paprika, hvitløk og persillestekte poteter Deer medallion with a onion -and mushroom stew, served with pan-fried mushrooms and peppers. Mushroomsauce, sauté potatoes	kr 235,-
Stekt indrefilet med peppersaus. Serveres med pannestekt sjampinjong og paprika, hvitløk og persillestekte poteter Grilled filet of beef (tenderloin) with peppersauce. Served with panfried mushrooms and peppers, Sauté potatoes	kr 235,-
Grillspyd med laks, kongereker, steinbit og kamskjell. Serveres med kremet fiskesaus, wokede grønnsaker og kokte poteter Grilled seafood skewer (salmon, scampi, catfish and scallops) Served with a creamed fish sauce, stir-fried vegetables and boiled potatoes	kr 185,-
Grillet torskefilet toppet med sitron og hakket persille serveres med wokede grønnsaker og bacon-saus, bakte småpoteter Baked filet of cod topped with lemon and chopped parsley. Served with Stir-fried vegetables and bacon-sauce, baked small potatoes	kr 175,-

Dessertes / Desserts

Varme, saftige bjørnebær med is Warm blackberries with ice cream	kr 62,-
Hjemmelaget sjokolade trøffel, serveres med frukt og vaniljeis Homemade chocolate truffle, served with fruit and vanilla ice cream	kr 62,-
Hjemmelaget karamellisert eplekake med vanilje is og marinerte bær Homemade caramelized apple-tart with vanilla ice cream and marinated berries	kr 62,-
Hjemmelaget Tiramisu Homemade Tiramisu	kr 62,-
Fritert banan med kokosnøtt, iskrem og honningsaus Deep-fried banana with coconut, icecream and honey sauce	kr 62,-
Banana splitt Banana Split	kr 62,-
Appelsin sorbet med frisk frukt (laktose -og glutenfri) Orange sorbet with fresh fruits (lactose and gluten free)	kr 62,-
Vanilje is med marinerte bær og eggelikør Vanilla icecream with marinated berries and eggliqueur	kr 79,-

Drikke - drinks

Appelsinjuice, Orange juice, Eplemost, Apple juice	kr 36,-
Pepsi, Pepsi Max, Seven Up, Solo, Farris	kr 36,-
Imsdal 0,5l	kr 36,-

ØL- BEER

Fatøl, 0,4 l (draught beer)	kr 60,-
Staropramen Dark, In Bev Praha	kr 58,-
Heineken, flaske	kr 58,-
Corona, flaske	kr 58,-
Pærecider, flaske	kr 58,-
Munkholm, flaske (non alcohol)	kr 36,-

KAFFE, COFFEE- TE, TEA

Kaffe,	kr 25,-
Espresso singel/double	kr 26,-/32,-
Cappuccino singel / double	kr 32,-/38,-
Caffe latte singel / double	kr 32,-/38,-
Frukt te - Fruit tea	kr 25,-
Grønnte - Green tea	kr 25,-

Røde viner - Red wines

FRANKRIKE 1/1 1/2
Chateau Moulinat, kr 490,-
Bordeaux
Elegant og kompleks aroma med frukt av mørke bær, lær, tobakk, noe anis og fat. Vinen er velbalansert med god konsentrasjon av mørke bær, kaokao og integrerte tanniner

Cotes du Rhone Vidal-Fleury kr 340,-
Duft av krydder og røde frukter.
Rund og kraftig i smaken.
Varm og fyldig vin med lang aromatisk intensitet i avslutningen

SPANIA
Marques de kr 360,- 210,-
Caceres, Rioja
Dyp rød farge, god fylde, aromatisk fruktighet, rund

Ochoa Tempranillo Crianza kr 370,-
Aroma med herlig balanse mellom varme, mørke frukter og sitt fatpreg. I munnen er den velbalansert, rund, myk. Fin finish.

CHILE
Santa Carolina - kr 340,- 190,-
Reservado Maipo
Rubinrød farge som henger godt på glasset. Duft av modne solbær og kirsebær. Balansert og smaksrik med stort innslag av krydrete bær

ITALIA
Solane Valpolicella kr 390,-
Classico Superiore Ripasso
Typeriktig og intens aroma av frukt, kirsebær og hint av vanilje. I munnen en fyldig og strukturert smak med frukt og hint av pepper. Laget på "Ripasso" metoden

Barbera d'Alba glass
Fratelli Oddero kr 410,- 82,-
Typeriktig barbera med fint eikepreg og aromatisk, lang smak av kirsebær, morell og plomme.

Chianti Classico kr 380,-
San Jacopo
En type riktig Chianti med en karakteristisk aroma av kirsebær og en behagelige lett bitter finish. Middels fyldig vin med fin balanse mellom syre og frukt.

AUSTRALIA, SOUTH EASTERN
Hardys VR Shiraz kr 350,-
Woodbridge Zinfandel
Fruktige aromaer av bjørnebær, kirsebær, plommer og velintegrert eik. Mykt krydret ettersmak i retning svart pepper, bløte tanniner og behagelig finish

Husets rødvin/House's redwine
FRANKRIKE
Chapelle du Bois LGI
Lukt av solmodne druer, masse bær og frukt-aromaer. Smaken har god fylde, er rund og bløt og meget fruktig
Glass 60,- kr 290,- 170,-

Hvite viner - White wines

FRANKRIKE 1/1 1/2
Chablis, Regnard.Tørr kr 410,-
Gulgrønnfarge, frisk eplesyrlighet i duften, rund, elegant smak

Sancerre glass
Andre Dezat kr 410,- 82,-
Frisk tørr og konsentrert vin med distinkte aromaer av stikkelsbær, nesle, eple og mineraler. Finessefylt, elegant og druetyypisk. Lang ettersmak

Dopff & Gewurz-
raminer, Alsace kr 340,- 190,-
Dyp strågul farge, fin fylde, krydret bouquet og smak, frisk, tørr

TYSKLAND
Anselmann Riesling kr 350,-
Kabinett
Elegant og fruktig vin med aroma som minner om aprikos, sitrus, modne epler og honning med minerale toner. I munnen er den halvtørr, fruktig med lang ettersmak tilslutt

ØSTERRIKE
Gobelsburger Riesling kr 310,-
Schloss Gobelsburg
Frisk, ren, floral og druetyypisk riesling med preg av fersken, pære og eple på duft. Ren, slank og syrlig vin med middels fylde og god konsentrasjon og lengde

CHILE
Santa Carolina kr 340,-
Chardonnay
En frisk og middels fyldig vin med smaksopplevelser av modne sitrusfrukter

Husets hvitvin/ House's white wine
Glass 60,- kr 290,- 170,-

FRANKRIKE
Chapelle du Bois blanc LGI
Lys strågul. Ren og frisk duft av lime, fersken, litt pære og grønne epler. Smaken er fruktig og frisk

Alkoholfri vin - Alcohol-free wine

Tyskland Glass
Ebony Vale Cabernet 54,- kr 230,-
Sauvignon (Rødvin)
hvit, halvtørr
Ebony Vale Chardonay 54,- kr 230,-
(Hvitvin)

Rosevin - Rose wine

CHILE
Santa Carolina Rosé Carmenere kr 340,-
Søte og fruktig aromaer av jordbær
og bringebær med delikate florale hint.

Mouserende vin - Sparkling wine

PORTUGAL
Vidigal Brut, Caves Vidigal kr 310,-
Eplepreget, tørr, frisk, fruktig
og fin mousse

Drinker

APERITIFF 'S
Kopke Bridge Old Rudby kr 58,-
Dry sack kr 58,-
Bristol Cream kr 58,-
Martini Vermouth kr 58,-
Campari Bitter kr 58,-

COCTAILS
Dry Martini kr 85,-
Margarita kr 85,-
Ruby kr 95,-
Xante Sidecar kr 95,-

WHISKY
Kilbeggan Irish kr 75,-
Glenfiddich kr 92,-
Jim Beam kr 75,-
Bell 's kr 75,-

GIN
Gordons kr 75,-

BITTERS
Gamel Dansk kr 68,-
Jagermeister kr 68,-
Fernet-Branca kr 68,-

VODKA
Smirnoff kr 75,-
Absolutt kr 75,-

ROM
Bacardi kr 75,-

Champagne

FRANKRIKE
Champagne Brut Tradition kr 480,-
Baron-Fuenté
Fine frukttoner, "brøddeig", energisk
mousse, eple, sitron

Dessert vin

FRANKRIKE - BORDEAUX
Mouton Cadet Reservé Sauternes
Typisk fra appellasjonen en kraftig kombinasjon
av honning, kandiserte sitrus frukter og nøtter,
Spesielt mandler. Smak er preget av kandiserte
aprikos, et påståelig angrep, men elegant.
Glass 4 cl 1/2 fl 1/1 fl
58,- kr 315,- 570,-

COGNAC
Bâche Gabrielsen kr 75,-
Cognac, VSOP kr 82,-
Larsen Spesial kr 82,-
Calvados kr 82,-
Bache X.O kr 92,-
Remy Martin kr 99,-

AKEVITT
Løiten Linie kr 72,-
Gammel Oppland kr 80,-

LIKØRER
Baileys kr 62,-
Advocaat kr 62,-
Tia Maria kr 62,-
Tequila kr 62,-
Kalhua kr 62,-
Sambuca kr 62,-
St. Halvard kr 72,-
Cointreau kr 72,-
Drambuie kr 72,-

COFFEE DRINKS
Mexican Coffee, Kalhua kr 85,-
Baileys Coffee, Baileys kr 85,-
Tulipan Coffee, Egglikør kr 85,-
Calypso, Tia Maria kr 85,-
Irish Coffee, Irish whisky kr 88,-

Mineralvann, tillegg kr 17,-
Battery (tillegg) kr 20,-