



Fretheim Hotel

Meny



FORRETTER / STARTERS

Tunfisk rullet i gresskarkjerner og grønnkål med pepperrot, tapioca chips, kefir og sjøkrepsolje

Tuna in pumpkin seeds and kale with horseradish, tapioca crisp, kefir and langoustine oil sauce

(contains: milk, shellfish, soya, molluscs, fish)

155.-

**Potet - og grillet purreløksuppe
med fenalår og estragonolje**

Potato - and grilled leeks soup

with crispy fenalår and tarragon oil

(contains: milk)

140.-

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Kålrulett fylt med sopp, svarthavre, sesongens grønnsaker, sopp og tangconsomme

Cabbage rolls filled with mushroom and black oat, seasonal veg, mushroom and seaweed consomme

(contains: oat, celery)

190.-

**Lam med gratinerte poteter,
braisert rosenkål og bjørnebærsaus**

Lamb with potato gratin, braised brussel sprouts and blackberry sauce

(contains: milk, celery, sulphite, egg)

320.-

Ukens fisk med røykt persillerotpure, rotgrønnsaker og gressløkolje

Fish of the week with smoked parsnip pure, root vegetables and chive oil

(contains: fish, milk, celeriac, sulphite)

310.-

DESSERT

Tindved creme brulee

med hasselnøtkrem og brunostis

Sea buckthorn creme brulee with hazelnut cream and brown cheese ice cream

(contains: milk, hazelnut, wheat, egg, soya)

140.-

**Skogsbær med varm hvit sjokolade
og karamellisert butterdeig**

Forest berries with hot white chocolate and caramelized puff pastry

(contains: milk, wheat, soya)

135.-

**Norske oster med knekkebrød,
chutney og honning fra Aurland**

Selection of Norwegian cheese with crispbread, honey from Aurland and chutney

(contains: milk, wheat, sesame, rye, oats)

155.-