



Fretheim Hotel

Meny



FORRETTER / STARTERS

Kremet gresskarsuppe med safran,
kålchips og ostecrumble

*Roasted pumpkin soup, saffron cream, kale
chips and cheese crumble*

(contains: milk, celery, gluten)

175.-

Rødbettartar med hotellets
hjemmerøkte laks, hvitløksmousse,
syltet løk og pepperrot

*Beetroot tartare, homemade smoked salmon,
wild garlic mousse, pickled onion and crispy
horseradish*

(contains: milk, fish, horseradish)

185.-

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Dagens fisk med gulrotpure, gresskar,
appelsin hollandaise og tarekjeks

*Fish of the day, carrot puree, glazed pumpkin,
asparagus, orange hollandaise and Lofoten
seaweed crackers*

(contains: fish, egg, milk, sulphite)

395.-

Hjort med sauterte poteter, grillet kål,
konfitert sopp og demiglace med
blåleddved og brunost

*Deer with sauteed potatoes, grilled cabbage,
confit mushrooms, brown cheese and
honeyberry demiglace*

(contains: milk, celery, sulphite,)

450.-

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Grønn risotto (spinat, asparges,
brokkolini, sukkerter) servert med
Undredalsost og tørket eggeplomme

*Green risotto (spinach, asparagus, broccolini,
sugar peas) with goat cheese from Undredal
and cured egg yolk*

(milk, celery, sulfites, egg)

345.-

DESSERT / DESSERTS

Pavlova med sitronkrem og bær
Pavlova, lemon curd and berries

(contains: milk, egg)

175.-

Hasselnøtt bavaois med brunost-
karamell og bjørnebær

*Hazelnut bavaois, brown cheese caramel
and black currant*

(contains: milk, wheat gluten, egg, hazelnuts)

175.-

Lokale oster server med eple- og
tonkabønnechutney

*Local cheeses board with caramelized apple
and tonka chutney*

(contains: milk, gluten)

195.-