



Fretheim Hotel

Meny

FORRETTETTER / STARTERS

**Sukkersaltet kamskjell med fermentert rips,
fennikel, kefir og pepperrotsaus**

*Sugar salted scallops with fermented currants, fennel,
kefir and horseradish sauce*

(contains: shellfish, milk)

145.-

Kremet grønnsaksuppe med gravet hjort

Creamy vegetable soup and cured deer

(contains: milk, celeriac)

125.-

HOVEDRETTER / MAIN COURSES

Sellerirot à la risotto, linsechips og kålsjy

Celeriac "risotto" lentil crisp and cabbage demi-glace

(contains: milk, soya, sulfite, celeriac)

190.-

**Lam med braisert rosenkål, gresskarpure
potetchips og sjysaus**

*Lamb with braised brussels sprouts, pumpkin pure,
potato crisp and gravy*

(contains: milk, celeriac, sulfite)

320.-

**Dagens fisk med bygg, løkpure
og grillet løkbuljong**

Fish with barley, onion pure

and grilled onion consommé

(contains: fish, barley, milk, sulfite, celeriac)

310.-

DESSERTS

**Syltede plommer med pære,
rosmarinsmuler og iskrem**

*Pickled plum with pear,
rosemary crumble and ice cream*

(contains: milk, wheat)

125.-

**Gresskar crème brûlée med syltet tindved,
sitron- og honningsorbet**

*Pumpkin crème brulee with pickled sea buckthorn,
lemon - and honey sorbet*

(contains: milk, egg)

135.-

Norske oster med knekkebrød,

honning fra Aurland og chutney
Selection of Norwegian cheese with crispbread,

honey from Aurland and chutney

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

150.-