

Generalen Bar & Restaurant

Forrrett

Høstsalat ^{1,4(V),6(H),11,14}

Pære, valnøtter og blåmuggost

Kr. 115,-

Biff tartar ^{2,5,6(H),11,14}

Syltet agurk, løk og grov sennep

Kr. 135,-

Vingers fiskesuppe ^{1,7,8,9,14}

Skalldyr, fisk, grønnsaker og karse

Liten kr. 135,-

Stor kr. 225,-

Hovedrett

Pannestekt røye ^{2,7,14}

Stekt fennikel, romanesco, stekte poteter og appelsin hollandaisesaus

Allergener

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skalldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt
BY=Bygg, H=Hvete, HE=Havre, HN=Hassel nøtt, MA=Mandel, R=Rug, SP=Spelt, V=Valnøtt

Generalen Bar & Restaurant

Kr. 295,-

Indrefilet av villsvin ^{1,6(BY),14}

Stekt rosenkål og sopp, byggrynrisotto, einebær og ginsaus

Kr. 335,-

Hjemmelaget burger ^{1,2,6(H),12,14}

Sprøstekt bacon, pommes frites og løkringer

Kr. 195,-

Entrecôte ^{1,4}

Harricot verts og løk, pastinakkpuré, gratinerte poteter og rødvinssaus

Kr. 325,-

Dessert

Crème brûlée ^{1,2,4(HN)}

Eplesorbet, karamelliserte hasselnøtter

Kr. 95,-

Allergener

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skalldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt
BY=Bygg, H=Hvete, HE=Havre, HN=Hasselnøtt, MA=Mandel, R=Rug, SP=Spelt, V=Valnøtt

Generalen Bar & Restaurant

Posjert pære ^{1,2,4,14}

Ristede mandelflak, vaniljeis og sjokoladesaus

Kr. 95,-

Ostefat

Dagens utvalg av oster

Allergen: spør betjeningen

Kr. 125,-



Allergener

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skalldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt
BY=Bygg, H=Hvete, HE=Havre, HN=Hasselnøtt, MA=Mandel, R=Rug, SP=Spelt, V=Valnøtt