

Generalen Bar & Restaurant

Forrett

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,-

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

Hovedrett

Pannestekt røye ^{2,7,14}

Stekt fennikel, romanesco, stekte poteter og appelsin hollandaisesaus

Kr. 295,-

Indrefilet av villsvin ^{1,6(BY,H),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. 215,-

Entrecôte ^{1,14}

Harricot verts og løk, pastinakpuré, gratinerte poteter og rødvinsaus

Kr. 325,-

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

Dessert

Crème brûlée ^{1,2,4(HN)}

Eplesorbet, karamelliserte hasselnøtter

Kr. 95,-

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