



SELSKAPSMENY

Her på Håndverkerstuene ønsker vi å fremme de flotte råvarene Norge og resten av norden har å tilby. I hver rett ligger det mye kjærlighet og omtanke bak for å rettferdiggjøre sesongens godsaker, og alt er selvfølgelig laget fra grunn av våre kokker. Vi er også det stedet i Norge som kan skilte med flest nordiske øl og et bredt utvalg av nordens akevitter.

HJEMMELAGDE PØLSER OG HÅNDVERKSØL

Hjemmelagde pølser, servert med potetmos, sennepsdressing, syltet løk og husets ketsjup
Homemade sausages, served with mashed potatoes, mustard dressing, pickled onion, and our house ketchup
Allergener: Melk, Sennep, Selleri, Sulfitt

Bestill Pølser til hele selskapet, sammen med en håndverksøl
310,-pp

SE SESONGENS 3-RETTER PÅ NESTE SIDE



MENY 1

*Skagenrøre med reker,
røkt majones og løyrom
Servert på smørstekt dansk rugbrød
Shrimps in smoked mayonnaise and whitefish roe.
Served on butter fried Danish rye
Allergener: Hvete, bygg, rug, melk, egg, skaldyr,
fisk, sennep*

*Ytrefilet av hest.
Servert med karamellisert selleripuré,
fermentert gulrot,
potetkake og bjørnbærsaus.
Horse sirloin, served with caramelized celery
puré, fermented carrots,
pommes anna and blackberry sauce
Allergener: melk, hvete*

*Salt- karamellkake,
Kirsebærmarengs, sjokolade,
kirsebær-gelé og kirsebær-
og porter sorbet
Salty caramellcake, with cherry marengue,
chocolate, cherry-gelé and cherry-
and porter sorbet
Allergener: hvete, egg, melk*

MENY 2

*Pannestekt kalvebrissel.
Servert med rosenkål, bacon og pære,
og sursøt løk-krem.
Pan fried veal sweetbread, served with brussle
sprouts, bacon, pear, and sweet and
sour onion cream
Allergener: hvete, melk, sulfitt*

*Ovnsbakt Hardangerørret.
Servert med skogsopp, glasert persillerot,
gulerøtter og eplesaus med timian.
Oven baked trout from Hardanger. Served with
mushrooms, sugar-coated parsley root, carrots and
apple sauce with thyme
Allergener: melk, fisk, selleri*

*Tilslørte Håndverkerpiker.
Vår egen twist på den tradisjonelle
norske desserten, med nyrsorbet,
crumble og epler.
Our own twist of the traditional Norwegian
dessert, with icelandic fresh cheese sorbet, crumble
and apples
Allergener: hvete, melk, egg*

*3-retter: 525,- per person / 2-retter: 395,- per person
Kun hovedrett: 275,- per person
Ølpakke: ca 265,- per person
Akevittpakke: ca 178,- per person*

Se hele vår meny på www.hvks.no

Det går også å finne noe der hvis man samler seg om maks to retter fra menyen til hele selskapet.