



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 HÅNDBVERKSØL

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

*Lettgravet røye
med akevittkrydder.*

*Servert med tartarsaus, presset agurk,
fennikel og dill*

*Cured char with aquavit spices.
Served with tartar sauce, compressed
cucumber, fennel and dill*

Allergener: fisk, egg

*Langtidsstekt nakke av lam,
servert med lett-syltet småløk,
bondebønner, morkel-veloute og
ovnsbakte poteter*

*Slow roasted neck of lamb, served with
pickled onions, Broad beans, morell sauce,
and ovenbaked potatoes*

Allergener: melk, sulfitt, hvete

*Sjokoladecake
med bringebær og rødbeter*

*Chocolate cake, served with
raspberries and beetroots*

Allergener: melk, hvete, kan inneholde spor av nøtter

MENY 2

*Västerbotten-quette
med lakserogn og rørosrømme*

*Cheese quiche, made with swedish cheese.
Served with salmon roe, and sourcream
from Røros*

Allergener: melk, egg, fisk, hvete

*Brosme servert med potetkrem,
ramsløk, grillet vårløk,
potetchips og fritert dill*

*Brismak (white cod-fish), served with potato
cream, ramson, grilled spring onion, potatoe chips,
and fried dill*

Allergener: melk, fisk

*Rabarbra med vaniljekrem,
mandelkake og karamellisert
hvit sjokolade.*

*Rhubarb with vanilla cream,
almond cake, caramelized white chocolate.*

Allergener: Melk, Egg, Mandel

3-retter: 525,- per person / 2-retter: 392,- per person

Kun hovedrett: 285,- per person

Vi setter med glede sammen øl- og/eller akevitt-pakker til maten.

Det er ikke noe problem å velge fra begge menyer, for eksempel hovedrett fra meny 1, og dessert fra meny 2