



JULEN 2018 | ALTONA  
*ALTONA'S CHRISTMAS MENU*



---

Åpningstider -  
Man-tor: 17.00-24.00  
Fre-lør: 18.00-01.30

**AUGUSTIN**  
HOTEL VINBAR BRASSERIE

**ALTONA**  
vinbar

## FORRETTER / STARTERS

### GRESSKARSUPPE

Pannestekt gresskar og kjerner

Allergener:

*PUMPKIN SOUP*

Allergens:

105-

### PANNESTEKTE KAMSKJELL

Blomkålpuré, fennikelsalat og eplevinaigrette

Allergener: melk, skalldyr

*PAN FRIED SCALLOPS*

*Pan-fried scallops with*

*Allergens: milk, shellfish*

135-

## SMÅRETTER/LIGHT DISHES

### LOKAL «PLANKE»

chèvre fra Haukeli, brie fra Ostegården på Krokeide, økologisk Sælbu blå, spekemat fra  
Bragstad,

Allergener: melk

*PLANK OF LOCAL FOODS*

*Chèvre from Haukeli, brie from Ostegården at Krokeide, ecological Sælbu Blue cheese,  
cured meat from Bragstad,*

*Allergens: milk*

179-

### BURGER MED OST, BACON, HJEMMELAGET RØYKT KETCHUP

Allergener: hvet, melk

*CHEESEBURGER WITH BACON AND HOMEMADE SMOKED KETCHUP*

*Allergens: milk, wheat*

170-

### SKOGSOPPRISOTTO

Nellikrøkt and, ristet kantarell og grønnkålchips

Allergener: melk

*MUSHROOM RISOTTO*

*Carnationsmoked duck, panfried chantarels and kalechips*

*Allergens: milk*



## HOVEDRETTER / ENTRÉES

### PANNESTEKT KVEITE FRA GLITNE

Asparages, fargerøtter, persillerot, mandelpotet, smørsaus med dill og lakserogn

Allergener: fisk, melk

### PANFRIED HALIBUT FROM GLITNE

*Asparagus, rainbow carrots, parsley-root, buttersauce with dill, salmonroe*

Allergens: fish, milk

325-

Servert som forrett kr 165-

*Served as a first course 165-*

### HJORT

Ristet skogsopp og grønnkål, pastinakkpuré, smørdampet gulrot, fløtepoteter og rødvinssaus

Allergener: melk

### VENISON

*Panfried forest-mushrooms and kale, parsnip pureé, carrots, gratinated potaoes and red wine sauce*

Allergens: milk

325

# JULEMAT MED TRADISJONER

## TRADITIONAL CHRISTMAS DISHES

### SVINERIBBE

fra Vestlandet servert med rødkål og julesaus

Allergener: hvete, melk, sennep

#### PORK RIBS

*Traditionally roasted pork ribs from Western Norway,  
served with red cabbage and Christmas sauce*

*Allergens: milk, mustard, wheat*

345

### VESTNORSK, KORTREIST PINNEKJØTT FRA BRAKSTAD

servert på tradisjonell mate

Allergen: melk

#### RIB OF LAMB

*Cured and steamed lamb ribs from Brakstad, with boiled potatoes  
and mashed rutabaga - a Christmas speciality from Western Norway!*

*Allergen: milk*

395

### LUTEFISK

Med klassisk tilbehør - Servert to ganger!

Allergener: fisk, melk, sennep

*Specially prepared Christmas cod served with pea purée,  
crispy fried bacon, mustard, syrup and goat cheese.*

*Served twice!*

*Allergens: fish, milk, mustard*

425

## DESSERT

### SJOKOLADEGANASJ

Multeis og pepperkakecrunch

Allergener: egg, hvete, melk

### CHOCOLATEGANASJ

Cloudberry ice and gingerbread crunch

Allergens: egg, milk, wheat

125-

### HUSETS KARAMELLPUDDING

allergener: egg, melk,

*Homemade Creme caramel*

Allergens: egg, milk,

125-

### RISKREM

med kirsebærsaus

Allergen: melk

### RICE CREAM

*with cherry sauce*

Allergens: milk

105-

### MULTEKREM

med krumkake

Allergener: melk, hvete

### CLOUDBERRY CREAM

*with a crisp wafer cookie*

Allergens: milk, wheat

125-

## BARNEMENY/KIDS MENU

Halv porsjon og halv pris av rettene i menyen

*Half portions of the courses in the menu for half price*

## VÅR 3-RETTER/OUR 3-COURSES DINNER

### LETTBAKT KVEITE

Jordskokkrem, grillet jordskokk, gressløkolje

Allergener: melk, fisk

### BAKED HALIBUT

Jerusalem artichoke, chive oil

Allergens: milk, fish

### HJORT

Ristet skogsopp og grønnkål, pastinakkpureé,  
Smørdampet gulrot, fløtepoteter og rødvinssaus

Allergener: melk

### VENISON

Panfried forest mushrooms and kale, parsnip pureé, carrots, red wine sauce

Allergens: milk

### SJOKOLADEGANASJ

Multeis og pepperkakecrunch

Allergener: egg, hvete, melk

### CHOCOLATEGANASJ

Cloudberru ice and gingerbread crunch

Allergens: egg, milk, wheat

525-

## VÅR VEGAN 3-RETTER/VEGAN 3-COURS

GRESSKARSUPPE, allergen: selleri

Pannestekt gresskar og kjerner

OVNSBAKT PORTOBELLOBIFF

søtpotetpuré, grønnkål, bakt jordskokk, gulbete, regnbuerøtter og skogsopp

SORBET-TRIO MED MANDELCRUNCH, allergen: mandel

PUMPKIM SOUP with fried pumpkins and seeds, allergens: celery

ROASTED PORTOBELLO

Sweet potato pureé, kale, roasted Jerusalem artichoke, yellow beets, rainbow carrots

SHERBET-TRIO, allergen: almond

With almond crunch

425-