



3 retter fisk / 3 courses fish

Trio av Norsk krabbe, avokado og kapers

Trio of Norwegian crab, avocado and capers

Bakt kveite, gressløk, ingefær, saus American

Baked halibut filet, chives, ginger, sauce American

Le Grand dessert

Le Grand dessert

Kr. 595,-

3 retter kjøtt / 3 courses meat

Vaktelsalat, halvtørket tomat, balsamico

Salad of quail, semi-dried tomatoes, aged balsamic

Langstidsstekt ytrefilet av hjort, russiske erter, steinsopp- og Madeirasaus

Slow roasted venison filet, Russian pea's, Sep Madeira sauce

Sjokoladefondant med hjemmelaget vaniljeis

Chocolate fondant with homemade vanilla ice cream

Kr. 595,-

Finnegaardsstuen

Rosenkrantzgt. 6, 5003 Bergen

Tlf. 55 55 03 00 Faks 55 31 58 11

www.finnegaarden.no / stuene@finnegaarden.no



5 retter / 5 courses

Blåskjellsuppe med sprø pancetta

Mussel soup with crispy pancetta

Trio av Norsk krabbe, avokado og kapers

Trio of Norwegian crab, avocado and capers

Vaktelsalat, halvtørket tomat, balsamico

Salad of quail, semi-dried tomatoes, aged balsamic

Langstidsstekt ytrefilet av hjort, russiske rter, steinsopp- og Madeirasaus

Slow roasted venison filet, Russian pea's, Sep Madeira sauce

Le Grand dessert

Le Grand dessert

Kr. 695,-



7 retter / 7 courses

Blåskjellsuppe med sprø pancetta

Mussel soup with crispy pancetta

Trio av Norsk krabbe, avokado og kapers

Trio of Norwegian crab, avocado and capers

Vaktelsalat, halvtørket tomat, balsamico

Salad of quail, semi-dried tomatoes, aged balsamic

Pannesteikt andelever med shallotløk, brioche, Sauterne sirup

Pan seared foie gras with shallot, brioche, Sauterne syrup

Langstidssteikt ytrefilet av hjort, russiske erter, steinsopp- og Madeirasaus

Slow roasted venison filet, Russian pea's, Sep Madeira sauce

Utvalgte norske og europeiske oster

Selection of Norwegian and European cheese

Le Grand dessert

Le Grand dessert

Kr. 825,-