

Forretter - Starters

Torsk..... 138,-

Tartar av saltet torsk anrettet med røkt torskerogn garnert med rødbetechutney på fennikel biskuit og sennepssaus tilsmakt akevitt

- Tartar of salted cod garnished with smoked cod roe, accompanied with red beet chutney on a fennel cracker and a mustard sauce flavoured with aquavit

- Tartar von gesalzenem Dorsch und Zucker gesalzenes Lachsrückenfilet garniert mit rote Beeten Chutney auf Fenchelbiskuit und Senfsoße mit Aquavit

Sjøkreps og kyllingleverterrin 175,-

Gratinert sjøkreps anrettet med kyllingleverterrin garnert med trøffelbrioche fylt med fikenmarmelade og Gewurztraminer- og basilikumgelé

- Gratinated Dublin Bay prawn and chicken liver terrine served with truffle brioche and a Gewurztraminer and basil jelly

- Gratiniertes Meereskrebs und Hühnerleberterrinen angerichtet mit Trüffelbrioche und Gewürztraminer und Basilikumgelee

Bresert duebryst..... 145,-

Anrettet med pastinak panna cotta og servert med syltete skogsbær

- Braised breast of pigeon served with a parsnip panna cotta and pickled wild berries

- Geschmorte Taubenbrust mit Pastinak Panna Cotta und eingelegten Waldbeeren

Kamskjell og torsketunge..... 165,-

Smørstekt kamskjell og frityrstekt torsketunge anrettet på grønn linseragu,, servert med stilkkapers og rødbeter

- Fried scallop and deep fried tongue of cod on a green lentil's ragout, served with capers and red beets

- Im Butter gebratene Jakobsmuschel und in der Frittüre gebackene Dorschzunge auf Linsenragout, serviert mit Kapernbeeren und rote Beete

Kremet fiskesuppe..... 145,-

Garnert med grillet torskepølse og brønnkarse servert med persilleolje

- Creamy soup of fish garnished with grilled cod sausage and watercress, served with parsley oil

- Fischrahmsuppe garniert mit grillierter Dorschwurst und Brunnenkresse serviert mit Petersilien Öl

- Vinter -

Hovedretter – Main Dishes

Fisk - Fish

Laks og kamtchatkkrabbe..... 325,-
Laksfilet fylt med kamtchatkkrabbe og rullet i safranpasta, anrettet med grillet grønn asparges og østerssopp, servert med gressløksmørsaus

- *Fillet of salmon filled with kamtchatka crabmeat and rolled in saffron pasta, served with grilled green asparagus, oyster mushrooms and chive butter sauce*

- *Lachsfilet gefüllt mit Kamtchatkkrabbe und gerollt mit Safranpasta angerichtet mit grillierten grünen Spargeln und Austernpilz, serviert mit Schnittlauchbuttersoße*

Avkokt torsk (servert 2 ganger)..... 395,-
Tradisjonell avkokt torsk servert med lever og rogn, dertil følger rørt smør og naturellkokte poteter

- *Fresh sliced cod served the traditional way with poached cod roe and simmered cod liver followed by a butter sauce with parsley and cooked potatoes; (2 servings)*

- *Dorschscheiben auf traditionelle Art mit poschiertem Dorschrogen und gedünsteter Dorschleber gefolgt von einer Buttersoße mit Petersilie*

Ovns bakt torsk..... 295,-
Loin av ovns bakt torsk med en blanding av tomat, sorte oliven og urter anrettet på safranrisotto med blåskjell og skalldyrsaus

- *Loin of cod oven baked with tomato, olives and herbs, served on saffron risotto with mussels and a seafood sauce*

- *Rückenfilet vom Kabeljau im Ofen gebacken mit Tomaten, Oliven und Kräutern angerichtet auf Safran Risotto mit Miesmuscheln und Meeresfrüchtensoße*

Vegetar – Vegetarian

Smørsteikt risikotelett 255,-
Risikotelett tilsmakt soltørket tomat, anrettet med sautert skogsopp og jordskokkmos, servert med spinatsaus

- *Pan fried chop of rice added sun dried tomatoes, served with sautéed wild mushrooms, Jerusalem artichoke purée and a spinach sauce*

- *Gebratenes Reiskotelett mit Sonnen getrockneten Tomaten angerichtet mit sautierten Waldpilzen und Topinambur gefolgt von einer Spinatsoße*

Hovedretter – Main Dishes

Kjøtt - Meat

Hjort..... 325,-

Rosa stekt filet av hjort anrettet med rødvinssokt rødkål og glaserte kastanjer, servert med viltsaus tilsatt grønne druer

- Fillet of venison garnished with red wine cooked red cabbage and glazed chestnuts, served with game sauce and white grapes

- Rosa gebratenes Hirschrückenfilet angerichtet mit Rotwein gekochtem Rotkraut und glasierten Kastanien serviert mit Wildsosse und Trauben

Rosastekt reinsdyrfilet..... 355,-

Timianmarinert reinsdyrfilet anrettet på en gratinert poteterte med sautert sopp, servert med fløtesaus

- Thyme marinated reindeer fillet, served on a gratinated potato tart with sautéed mushrooms and a cream sauce

- Thymian mariniertes Rentierfilet angerichtet auf gratinerter Kartoffeltorte mit Pilzen serviert mit Wildrahmsoße

Lammefilet i rømmedeig 295,-

Lammefilet innbakt i rømmedeig anrettet på appelsinglasert gresskar og sennep- og estragonsaus

- Fillet of lamb baked in sour cream dough, served on orange glazed pumpkin and a mustard tarragon sauce

- Lammfilet gebacken im Sauerrahmteig angerichtet auf mit Orangen glasiertem Kürbis und Senf-Estragonsoße

Okseindrefilet 345,-

Mørt stykke av okseindrefilet fylt med blåost og viklet med pancetta, servert med bakte bønner og brun ølsaus

- Mignon of beef tenderloin stuffed with blue cheese and wrapped with pancetta, served with baked beans and brown beer sauce

- Filet vom Rind gefüllt mit blauem Schimmelkäse und mit Pancetta gewickelt angerichtet mit gebackenen Bohnen und brauner Biersosse

Marinert andebryst..... 315,-

Bergamot- og salviemarinert andebryst anrettet med kremet pastinak og solbærsaus

- Breast of duck marinated with bergamot and sage, served with creamed parsnips and blackcurrant sauce

- Entenbrust mariniert mit Bergamot und Salbei angerichtet mit Pastinak und einer schwarzen Johannisbeerensosse

- Vinter -

Ost - Cheese

Frityrsteikt camembert fra Eiker Gårdsysteri..... 125,-

Servert med kumquat- og gulrotmarmelade og ripssirup

- *Deep fried Norwegian camembert served with kumquat and carrot marmalade, and redcurrant syrup*
- *In der Frittüre gebackener Camembert gefolgt von Kumquat und Karottenmarmelade und Johannisbeer Sirup*

Dessertes - Desserts

Multer..... 165,-

Multer servert på en multemousse og rognebærgelé, fulgt av pekannøttiskrem i karamellkurv med Bailey's-saus

- *Cloudberries served on cloudberry mousse with a rowanberry jelly, garnished with pecan ice cream in a caramel basket with Baileys sauce*
- *Moltebeeren angerichtet auf Moltemousse und Vogelbeerengelee gefolgt von einem Pekannusseiskrem und Baileys Soße*

Varm sjokoladesavarin..... 115,-

Anrettet med sitrussalat og en klar appelsinsuppe, fulgt av en hvit sjokoladeiskrem med chili

- *Chocolate savarin served warm with citrus fruit salad and orange consommé accompanied by white chocolate chilli ice cream*
- *Warmes Schokoladesavarin mit Zitrusfrüchten serviert mit einer Orangenconsommé und weißem Schokoladeeiskrem mit Chili*

Pære..... 135,-

Sitronkøkt pære anrettet lagvis på honningkake med sitronkrem, servert med pæresorbé og sjokoladesaus tilsmakt espresso

- *Lemon cooked pear layered with lemon cream on a honey cake, served with pear sorbet and chocolate sauce flavoured with espresso*
- *Im Zitronensud gekochte Birne lag weise angerichtet auf Honigkuchen mit Zitronenkreme serviert mit Birnensorbet und Schokoladensauce mit Espresso*

Eplekake..... 98,-

Frognersesterens berømte eplekake med friske bær og krem

- *The famous apple cake from Frognersesteren garnished with fresh berries and whipped cream*
- *Der berühmte Apfelkuchen von der Frognersesteren garniert mit frischen Beeren und Schlagsahne*

- Vinter -

MENY FROGNERSETEREN

MENY FROGNERSETEREN

*Kjøkkensjefen komponerer hver dag en meny
som er basert på de beste råvarer som sesongen tilbyr.*

Ta kontakt for nærmere informasjon!

Vinmeny

(serveres kun til Meny Frognerseteren)

*Dertil er det satt sammen passende viner
som harmonerer mellom de forskjellige smakene i Meny Frognerseteren*

*3- retter med vin 975,-; uten vin 595,-
4- retter med vin 1.085,-; uten vin 655,-*