

# MENY



## SMÅRETTER Kl 9–14.30

<b>EGG OG BACON</b> .....	105
Ferskt brød, stekte poteter • E Hvete SU L	
<b>KARBONADESMØRBRØD</b> .....	125
Gransjøbergets elgkarbonade, glasert løk eller speilegg, grønn erterpuré • L Hvete E	
<b>OST- OG SKINKEOMELETT</b> .....	165
Frisk salat, brød, smør • E L Hvete	
<b>ELGJEGEREN</b> .....	185
Gransjøbergets Skogens Konge-pølse, tomatbønner, flesk, egg, stekte poteter, frisk salat, brød • L Hvete E	

## MIDDAG Fra 12.30

<b>PIGGVAR</b> .....	275
Pannestekt piggvarfilet, potet, sennepskremede grønnsaker, stekt bacon og syltet rødløk • F L SU SU	
<b>KJØTTKAKER</b> .....	189
Grønnsaker, brun saus, kokte poteter • Hvete L SI SN SU	
<b>FLESK OG DUPPE</b> .....	205
Rotmos, kokte poteter • L Hvete SE	
<b>ELGKARBONADE</b> .....	225
Poteter, grønnsaker, soppsaus • L Selleri SU	
<b>ELGGRYTE</b> .....	285
Rotgrønnsaker, kokte poteter • L SU S E	
<b>INDREFILET AV OKSE</b> .....	315
Béarnaise, salat, stekte poteter eller pommes frites • E L SU	
<b>KREMET FISKESUPPE</b> .....	189
Dagens fangst, grønnsaker, brød, smør • L G F	
<b>CÆSARSALAT</b> .....	169
Kyllingbryst, bacon, hjertesalat, kokt egg, cherrytomat, rødløk, hjemmelaget cæsardressing • E F SU SN	
<b>BIFFBURGER</b> .....	235
Rødløk, brie, salat, majones, pommes frites • Melk Gluten	
<b>VEGETAR</b> .....	225
Syltet løk, brie, salat, majones, pommes frites • Melk Gluten	

## BARNEMENY \*Fra kl 12

<b>POMMES FRITES</b> .....	45
<b>PANNEKAKER</b> .....	69
Tre stk. Blåbærsyltetøy • Hvete E L	
<b>WIENERPØLSER</b> .....	85/99
En eller to, pommes frites • L SN SI	
<b>KJØTTKAKER *</b> .....	110
Grønnsaker, brun saus, kokte poteter • Hvete L SI SN SU	
<b>ELGKARBONADE *</b> .....	115
Grønnsaker, soppsaus, poteter, • L Selleri SU	

## I DISKEN

<b>RUNDSTYKKE</b> .....	59
Ost eller skinke • Hvete L. Egg og Anjos • Hvete L F	
<b>ROASTBIFFSMØRBRØD</b> .....	125
Remulade og rødløk	
<b>REKESMØRBRØD</b> .....	125
Kokt egg • Hvete SU E L Skalldyr	
<b>SMØRBRØD MED ELGSTUAS EGENRØKTE LAKS</b> .....	125
Eggerøre • SU Hvete E L F	
<b>ENKELT VAFFELHJERTE</b> .....	15
• L Hvete	
<b>DOBBELT VAFFELHJERTE</b> .....	30
Med brunost • L Hvete	
<b>SIRUPSTYNNKAKE</b> .....	45
• L Hvete	
<b>WIENERBRØD</b> .....	45
• L Hvete E	
<b>ELGSTUAS HJEMEMLAGDE KARAMELPUDDING</b> .....	69
Karamellsaus, krem • L E	
<b>SJOKOLADEMOUSSE</b> .....	89
• L E	

## DRIKKE

<b>LETTMELK • L</b> .....	25
<b>APPELSINJUICE</b> .....	30
<b>KAFFE/TE med påfyll</b> .....	32
<b>VARM SJOKOLADE</b> .....	35
<b>SOLRIK</b> .....	35
<b>EPEMOST 0,3 L</b> .....	50
<b>MINERALVANN 0,5 L</b> .....	49
<b>MUNKHOLM • G</b> .....	55
<b>PILS 0,3 L • G</b> .....	83
<b>RINGNES • G</b> .....	95
<b>CARLSBERG • G</b> .....	95

## VIN

Elgstuas egenimporterte eksklusiv rødvin fra Fitou, Languedoc i Sør-Frankrike. Nydelig til kjøttretter. Noblesse og Deux passer også veldig fint til fisk. Virkelig verdt en smak

<b>PRIVILEGE</b> Frankrike. 2017/2018. Rødt kjøtt, elg.....	129/595
<b>NOBLESSE</b> 2016/2017/2018. Rødt kjøtt, elg.....	139/695
<b>CUVÉE CHRISTER BERENS</b> Glass/Flaske.....	118/495
Primitivo. Puglia Italia • SU	
<b>CUVÉE CHRISTER BERENS</b> Glass/Flaske.....	118/495
Montepulciano. Puglia Italia • SU	
<b>CUVÉE CHRISTER BERENS</b> Glass/Flaske.....	118/495
Trebiano. Italia • SU	

Har du matallergier? Spør din servitør om alternativer  
Bordbestilling +47 62 40 10 70



Mandag–søndag kl 10–20