



Meny

Fleischer's Hotel



Fleischer's Hotel

eventyrlig atmosfære siden 1864 - a fairy-tale atmosphere since 1864



DE HISTORISKE



Smørbrød/Sandwiches

Serveres mellom kl. 11.00 og 15.30/
Served between 11am and 3.30pm

Roastbeef med remulade <i>Roast beef with remoulad sauce</i>	Kr. 85,-
Røket laks og eggerøre <i>Smoked salmon with scrambled eggs</i>	Kr. 90,-
Reker med majones <i>Shrimps with mayonnaise</i>	Kr. 90,-
Waldkorn trekantbrød med urtesmør, bacon og brie <i>Sandwich with herb butter, bacon and brie</i>	Kr. 115,-
Waldkorn trekantbrød med urtesmør, kylling og bacon <i>Sandwich with herb butter, chicken and bacon</i>	Kr. 145,-



Fleischer's Hotel

eventyrlig atmosfære siden 1864 - a fairy-tale atmosphere since 1864



DE HISTORISKE





A la carte

Serveres mellom kl. 15.30 og 22.00
Served between 3.30pm and 10pm

Småretter

Cæsar salat med kylling <i>Cesar salad with chicken</i>	Kr. 185,-
Salat med lokalt fenalår og ramsløkdressing <i>Salad with local cured leg of lamb and wild garlic dressing</i>	Kr. 185,-
Biffsmørbrød med salat, løk og remulade <i>Beef sandwich with salad, onion and remoulad sauce</i>	Kr. 155,-
Kremet pasta med grønnsaker (Vegetar) <i>Creamed pasta with vegetables (Vegetarian)</i>	Kr. 195,-



Fleischer's Hotel

eventyrlig atmosfære siden 1864 - a fairy-tale atmosphere since 1864



DE HISTORISKE





Forretter/Starters

Grillede kamskjell på finskåret grønnsaker, basilikumsaus
Grilled scallops on vegetables Julienne and basil sauce **Kr. 125,-**

Fleischer's Cognac og einebærmarinert laksefilet, sennepssaus
*Fleischer's Cognac and juniperberry marinated fillet of salmon
with mustard cream sauce* **Kr. 110,-**

Viltpostei med pære, tyttebær gele og salat
Game pate with pear, mountain cranberry jam and salad **Kr. 110,-**

Suppe/Soup

Kremet skalldyrsuppe med friske urter
Creamed shellfish soup with herbs **Kr. 110,-**

Dagens suppe med brød og smør
Soup of the day with bread and butter **Kr. 95,-**



Fleischer's Hotel

eventyrlig atmosfære siden 1864 - a fairy-tale atmosphere since 1864



DE HISTORISKE





Fisk/Fish

Pannestekt Kveitefilet med potetmos og urtevinagrette **Kr. 245,-**
Pan fried Halibut with mashed potatoes and herb vinaigrette

Pannestekt Ishavsrøye med kremet rotfrukter og lun kålsalat **Kr. 235,-**
Pan fried Artic Char with creamed root vegetables and cabbage salad

Kjøtt/Meat

Oksefilet fra Voss Gardsslakteri på Selheim med rødløk og linse saus **Kr. 305,-**
Beef tenderloin from Voss Gardsslakteri with red onion and lentil sauce

Hjortebiff med kremet kantarell og grønnsaker, rognebærgele **Kr. 315,-**
Venison with creamed chanterelle and vegetables, rowanberry jam

Honning og pepper glassert andebryst server med solbærglace **Kr. 295,-**
Honey and pepper glazed breast of duck with black currant glaze



Fleischer's Hotel

eventyrlig atmosfære siden 1864 - a fairy-tale atmosphere since 1864



DE HISTORISKE





Dessert/Desserts

Ostekake med passionfrukt gele og bærkompott Cheesecake with passion fruit gelo and compote of berries	Kr. 105,-
Brownies servert med sorbet og friske frukter Brownies with sorbé and fresh fruits	Kr. 110,-
Hjemmelaget vaniljeparfait på nøttebunn Home made vanilla parfait served on nut pastry	Kr. 110,-

Barnemeny/Children's menu

Pannestekt Kveitefilet med potetmos og urtevinagrette <i>Pan fried Halibut with mashed potatoes and herb vinaigrette</i>	Kr. 145,-
Grillet Vossapølse med potetstappe og grønnsaker <i>Grilled local sausage with mashed potatoes and vegetables</i>	Kr. 135,-
Kyllingfilet med kremet pasta <i>Fillet of chicken with creamed pasta</i>	Kr. 145,-



Fleischer's Hotel

eventyrlig atmosfære siden 1864 - a fairy-tale atmosphere since 1864



DE HISTORISKE

