FLEISCHER'S HOTEL
ANNO 1864

VELKOMMEN!

Hos oss opplever du noe av det beste Vestlandet har å by på innen mat og drikke. Vi står for kortreiste, sesongbaserte råvarer, lokal forankring og kontinentale vaner. Derfor bruker vi så langt det er mulig lokale økologiske råvarer.

Kjøtt kjøper vi i all hovedsak fra norske og lokale produsenter. Da vet vi at dyrene blir tatt godt vare på.
Finnegården ligger kun et par steinkast unna. Her produseres rene, økologiske grønnsaker og urter. Vi henter også urter fra egen hage.
Vossakjøtt produserer det vi bruker av lokale spekeskinker og også endel av våre kjøttvarer. Ostene vi serverer kommer fra norske gårdsysteri, som ostegården i Fana, Rueslåtten gårdsysteri, Tingvollost og ost fra Myrdal gård.
Så lenge sesongen tillater det, finner du disse råvarene i alle våre måltid.

Vi har en rekke økologiske og biodynamiske viner på vårt vinkart, samt områdets største utvalg av håndverksøl. Du finner øl fra Voss Bryggeri, Fellesbryggeriet, Ægir og Vossakjøtt, som alle brygger i tråd med ekte vossatradisjoner.

Med ren, bærekraftig kvalitetsmat på bordet er vår ambisjon å gjøre ditt besøk til et minne for livet.

Smakelig måltid!

DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Fredrik's Bar

À LA CARTE MENY

ÅPEN FRA KL. 11.00 TIL KL. 18.30

LOKALE SPESIALITETER

Vossatapas kr 189,-/295,-
Diverse lokale spesialiteter som
spekemat, ost, dipp og marinerte oliven.
Serveres med hjemmelaget brød og smør.
G (hvete), L (melk, ost). Allergener varierer (spør din servitør).

Grillet Vossakorv kr 185,-
Tre typer lokal pølse servert med
rustikk potetmos og tilbehør. **L (melk)**

Fleischer's burger (100 % storfekjøtt) kr 189,-
Hjemmelaget og servert med blåmuggost,
salat, syltet løk, tyttebærdressing, coleslaw
og pommes frites.
G (hvete), L (melk, ost), SE (sennep), E (egg)

Cheeseburger (100 % storfekjøtt) kr 189,-
Hjemmelaget og servert med ost, salat,
syltet løk, dressing, coleslaw og pommes frites.
G (hvete), L (melk, ost), SE (sennep), E (egg)

Vegetarburger kr 159,-
Serveres med salat, syltet løk, tomat,
dressing og pommes frites.
G (gluten), L (melk), SE (sennep), E (egg)

Dagens suppe - Spør betjeningen. kr 99,-
Serveres med hjemmelaget brød og smør.
Allergener varierer (spør din servitør).

SMØRBRØD

Fleischer's spekesandwich kr 159,-
Hjemmelaget brød, potetsalat,
lokal spekeskinke, gressløk og paprika.
G (hvete), L (melk)

Fleischer's rekesandwich kr 169,-
Hjemmelaget brød, håndpillede
reker, majones, dill, sitron, agurk og salat.
G (hvete), L (melk), E (egg)

Fleischer's røkelakssandwich kr 159,-
Hjemmelaget brød, salat, eggerøre,
dill, vår egen sennepsdressing og røkt laks.
G (hvete), E (egg), F (fisk)

FORRETTER/SMÅRETTER

Fleischer's fiskesuppe kr 159,-
Vår klassiske kremede fiskesuppe, med
hvit og rød fisk, skalldyr og grønnsaker.
L (melk), F (fisk), S (skalldyr)

Fleischer's salat kr 159,-
Dagens ferske grønnsaker serveres med
egg, ramsløkdressing og brød.
Velg mellom spekeskinke eller røket laks.
Serveres med brød og smør.
G (hvete), L (melk), E (egg), F (fisk)

Spekeskinke og chèvre kr 129,-
Lokal spekeskinke serveres på Focaccia
med lun chèvre, akasiehonning og
karamelliserte nøtter.
G (hvete) L (melk), N (nøtter)

HOVEDRETTER

Entrecôte kr 235,-
Et deilig stykke grillet entrecôte, serveres
med saltbakte poteter, smørdampede
grønnsaker og kryddersmør. **L (melk)**

Kyllingbryst med gnocchi kr 185,-
Langtidsstekt landkylling med gnocchi,
pinjekjerner, kremet soppsaus og urter
Gluten (hvete), L (melk)

Fersk ørret kr 195,-
Stekt ørret, serveres med hvit saus
med reker og ovnsbake poteter.
E (egg), L (melk), F (fisk)

DESSERTER

Ostefat kr 159,-
Tre norske oster med ypperlig tilbehør.
G (hvete, spelt, rug), L (melk), N (mandel, valnøtt, cashew)

Dagens dessert Pris varierer
Allergener varierer (spør din servitør).

Eplekake med krem kr 99,-
G (hvete), L (melk)

Brownie med is kr 75,-
G (hvete), L (melk), E (egg)