



# MENY

## SMÅRETTER

<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 erstepuré • L Hvete E	
<b>ELGJEGEREN</b> .....	185
Gransjøbergets Skogens Konge-pølse, tomatbønner, flesk, egg, stekte poteter, frisk salat, brød • L Hvete E	

## MIDDAG Fra klokka 12

<b>RØMMEGRØT</b> .....	95
Med kanelsukker og smør • L Hvete SU	
<b>RØMMEGRØT OG SPEKEMAT</b> .....	205
Med kanelsukker og smør • L Hvete SU	
<b>BAKT POTET</b> .....	150
Med salat. Rømmedressing eller sopsaus • L	
Ekstra topping;	
Ost og bacon • L .....	30
Varmrøkt elg • SU .....	40
<b>CÆSARSALAT</b> .....	179
Med kylling og bacon • E F SU SN	
<b>DAGENS FISK</b> .....	195
Spør din servitør	
<b>PANNESTEKT LAKS</b> .....	245
Gressløk- og rømmedressing, kokt potet, sesongens grønnsaker • L F SI	
<b>KJØTTKAKER</b> .....	189
Med brun saus, potet, nykål • L Hvete SN SU SI	
<b>FLESK OG DUPPE</b> .....	215
Rotmos, kokte poteter • L Hvete SE	
<b>MJØSKJØTT-BURGER</b> .....	245
Med Norvegia-ost, aioli, pommes frites • L Hvete	
<b>ELGGRYTE</b> .....	285
Med kokt potet og sesongens grønnsaker • L SU SI	
<b>ENTRECÔTE</b> .....	295
Av norsk storfe, med potetbåter, urtesmør og salat • L SU	
<b>VEGETARBURGER</b> .....	235
Med Norvegia ost, aioli, pommes frites • L Hvete	
<b>BARNEMENY</b> *Fra kl 12	
<b>TRE PANNEKAKER</b> .....	69
Med blåbærsyltetøy • Hvete E L	
<b>WIENERPØLSER</b> .....	89/99
En eller to med pommes frites • L SN SI	
<b>HAMBURGER</b> .....	99
100 g. Norvegia-ost og pommes frites • L Hvete	
<b>KJØTTKAKER *</b> .....	115
Med grønnsaker, kokt potet og brun saus • L Hvete SN SU SI	

## DESSERT

<b>RISKREM</b> .....	69
Med rød saus • L SU	
<b>ELGSTUAS HJEMEMLAGDE KARAMELPUDDING</b> .....	79
Karamellsaus og krem • L E	

## I DISKEN

<b>RUNDSTYKKE</b> .....	59
Ost eller skinke • Hvete L F	
<b>ROASTBIFFSMØRBRØD</b> .....	125
Remulade og rødløk • M G SU SN SI	
<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> • L Hvete .....	15
<b>DOBBELT VAFFELHJERTE</b> Med brunost • L Hvete .....	30
<b>SIRUPSTYNNKAKE</b> • L Hvete .....	45
<b>WIENERBRØD</b> • L Hvete E .....	45

## DRIKKE

<b>LETTMELK</b> • L .....	25
<b>APPELSINJUICE</b> .....	30
<b>KAFFE/TE</b> med påfyll .....	32
<b>VARM SJOKOLADE</b> .....	35
<b>SOLRIK</b> .....	35
<b>EPEMOST</b> 0,3 L .....	50
<b>MINERALVANN</b> 0,5 L .....	49
<b>MUNKHOLM</b> • Hvete .....	55
<b>PILS</b> 0,3 L • Hvete .....	83
<b>RINGNES</b> • Hvete .....	95
<b>CARLSBERG</b> • Hvete .....	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 9-21.30

**ELGSTUA**  
vi vil sette spor