

“People who love to eat,  
are always the best people.”



HOTEL NORGE

BY SCANDIC

# The Nova menus

På de neste sidene presenterer vi et utvalg spennende menyer du kan velge fra.

Vi tar utgangspunkt i det lokale, og henter inspirasjon og impulser fra hele verden.

Maten er signert vår Chef Advisor og tidligere Bocuse d'Or-gullvinner, Ørjan Johannessen, i samarbeid med vår kjøkkensjef Tore Espenes og hans team.

Vi skal gi våre gjester de beste råvarene Vestlandet har å by på, og kombinere de med spennende internasjonale smaker og teknikker.

Velbekomme!

# THE MENU 1

Kr 595,-

## FORRETT

### Lettrokt ørret

*Syltet agurk, pepperrotkrem,  
rugchips*

Vinanbefaling

Neef-Emmich Riesling Trocken 2016 Kr 585,-  
*eller*

Deusa Nai Albariño 2016 Kr 695,-

## HOVEDRETT

### Confitert landgris

*Søtpotetpuré, syltet løk,  
sennep & estragonsjy*

Vinanbefaling

Fontanafredda Ebbio Langhe

Nebbiolo 2016 Kr 655,-

*eller*

Domaine Buchard Bourgogne

Pinot Noir La Vignée 2015 Kr 800,-

## DESSERT

### Sjokoladeganache

*Nøtter, Chantilly*

Vinanbefaling

Fontanafredda Brachetto d'Acqui

Kr 60 Pr Glass. Flaske Kr 670,-

*eller*

Recioto Della Valpolicella,

Monte del Fra, Pr Glass 155. Flaske Kr 1195,-

## THE MENU 2

Kr 675,-

### FORRETT

#### Bergensk fiskesuppe

*Suppeboller, julienne, portulakk*

##### Vin anbefaling

Monte Del Fra Cà Del Magro  
Custoza Superiore 2015 Kr 535,-  
*eller*

Jean-Marc Brochard Chablis Vieilles  
Vignes Sainte Claire Kr 860,-

### HOVEDRETT

#### Lammecarrè

**- servert fra fat**

*Pastinakk, sellerikrem, lammesjy,  
rosmarin, Pommes Anna*

##### Vin anbefaling

Barone Montalto Nero D'avola  
Organic 2016 Kr 550,-  
*eller*

Perelada 5 Fincas Reserva  
2012 Kr 720,-

### DESSERT

#### Eple på to måter

*Espressocrumble*

##### Vin anbefaling

Esterházy Beerenauslese 2015  
Kr 120 Pr Glass. Flaske kr 685,-  
*eller*

Silvaner Eiswein, Anselmann 2009.  
Kr 165 Pr Glass. Flaske kr 940,-

## THE MENU 3

Kr 695,-

### FORRETT

#### Kremet hummersuppe

*Fennikel, tomat, crème fraîche*

##### Vin anbefaling

Monte Del Frà Cà Del Magro  
Custoza Superiore 2015 Kr 535,-  
*eller*

Franck Millet Sancerre 2017 Kr 775,-

### HOVEDRETT

#### Kalv

*Kål, kantareller,  
persillerot, kalvesjy*

##### Vin anbefaling

Fontanafredda Ebbio Langhe  
Nebbiolo 2016 Kr 655,-  
*eller*

Francois Villard Saint-Joseph  
Mairlant 2015 Kr 855,-

### DESSERT

#### Kokoskake

*Pasjonsfrukt, sorbet*

##### Vin anbefaling

Esterházy Beerenauslese 2015  
Kr 120 Pr Glass. Flaske kr 685,-  
*eller*

Silvaner Eiswein, Anselmann 2009.  
Kr 165 Pr Glass. Flaske kr 940,-

## THE MENU 4

KR 725,-

### FORRETT

#### Lettgravet hjort

*Ramsløkemulsjon, syltet gresskar,  
gresskarkjerner*

Vin anbefaling

Monte Del Frà Soave Classico 2016 Kr 600,-  
*eller*

Bonnet-Huteau Muscadet De Sèvre  
Et Maine Cru Goulaine 2013 Kr 795,-

### MELLOMRETT

#### Kveite

*Smørsaus, løjrom, spinat*

Vin anbefaling

Monte Del Frà Cà Del Magro Custoza  
Superiore 2015 Kr 535,-  
*eller*

Domaine Bouchard Mâcon-Lugny  
Saint-Pierre 2016 Kr 765,-

### HOVEDRETT

#### Okse indrefilet

*Løk i variasjon, brokkolini,  
oksehalesjy, estragonemulsjon*

Vin anbefaling

Amalaya Malbec 2016 Kr 665,-  
*eller*

Château Timberlay Bordeaux  
Supérieur 2014 Kr 720,-

### DESSERT

#### Tindvedterte

*Marengs*

Vin anbefaling

Esterházy Beerenauslese 2015  
Kr 120 Pr Glass. Flaske kr 685,-  
*eller*

Silvaner Eiswein, Anselmann 2009.  
Kr 165 Pr Glass. Flaske kr 940,-

## THE MENU 5

Kr 795,-

### FORRETT

#### Ishavsrøye

*Soyasirup, sesam, avokado, mango*

##### Vin anbefaling

Fontanafredda Roero Arneis  
Pradalupo 2016 Kr 645,-

*eller*

Weltner Gipskeuper Sylvaner  
Troocken 2016 Kr 775,-

### MELLOMRETT

#### Jordskokksuppe

*Lettrøkt torsk, syltet løk,  
ørretrogn, pepperkarse*

##### Vin anbefaling

Monte Del Frà Cà Del Magro Custoza  
Superiore 2015 Kr 535,-

*eller*

Katharina Mowinckel Château K  
Blanc 2015 Kr 825,-

### HOVEDRETT

#### Reinsdyr

*Krydderkokt rødkål, pastinakk, madeirasjy*

##### Vin anbefaling

Monte Del Frà Valpolicella Classico  
Superiore Ripasso Lena Di Mezzo 2012 Kr 655,-

*eller*

Katharina Mowinckel Château K  
Rouge 2015 Kr 905,-

### OST

##### Vin anbefaling

Graham's 20 Years Old Tawny Symington  
Family Estate 145 Pr Glass

### DESSERT

#### Limeganache

*Pistasj, timian, hvit sjokolade*

##### Vin anbefaling

Esterházy Beerenauslese 2015  
Kr 120 Pr Glass. Flaske kr 685,-

*eller*

Silvaner Eiswein, Anselmann 2009.  
Kr 165 Pr Glass. Flaske kr 940,-

## ALLERGENER

### THE Menu 1

*Inneholder: fisk, melk, egg, hvete,  
rug, sulfitt, mandler, bygg, soya,  
hasselnøtt, selleri*

### THE Menu 2

*Inneholder: fisk, melk, sulfitt, hvete,  
egg, soya, mandler, selleri*

### THE Menu 3

*Inneholder: skalldyr, melk, egg,  
hvete, soya, selleri*

### THE Menu 4

*Inneholder: egg, sennep, sulfitt,  
fisk, hvete, melk, soya*

### THE Menu 5

*Inneholder: fisk, sesam, soya,  
hvete, sulfitt, egg, melk, pistasj*