

# MENY



DE HISTORISKE  
hotel & spisesteder

## **Mens gjestene venter.....**

Ventetiden kan ofte bli lang for gjestene mens de venter på brudeparet, jublanter m.m. da har vi disse fristelsene å by på..

Crostini med røykelaks, rogn og krem.  
Crostini med krabbe og løyromsalat,  
Crostini med gravlaks og sennepskrem  
Kr 95,- pr. person

Lefserull fylt med skinke, urter og rømme.  
Lefserull med røykelaks , rødløk og kremost  
Kr 65,- pr person

Friske frukter lekkert dandert på fat  
Kr 35,- pr person

## **Velkomstdrikker**

### **Bobler i glasset**

Kir Royal som består av creme cassis og musserende kr 99,- pr glass

Jeio Prosecco Brut Veneto, Italia kr kr 99,- pr. glass

### **Luksusbobler**

Champagne Brut Numero 3 Philizot kr 895,- pr. flaske  
Champagne, Frankrike

Eplejuice fra Lyngnes Gård er ett utmerket alternativ til velkomstdrikk.

## **Sjokoladefontene**

med oppskårne frukter

Kr 50,- pr person

# **Kjøkkensjefens anbefaling**

## **Skalldyrbisque**

Garneres med kongekrabbe og sprø grønnsaker  
husets brød og godt bondesmør

-

## **Kalveculotte**

Salsa verde og estragonemulsjon

Potetterte

Sesongens grønnsaker

-

## **Blåbærsorbet**

Karamellpannacotta

Nøttecrunch

**Kr 625,- pr person**

## **«De gamle stuene»**

Vår 4 retters som passer perfekt til en kveld med «det lille» ekstra.

Den kan også velges som 3 retter, da tas en av forrettene bort

### **Lokal spekeskinke fra Hommersåk**

med jærsker tomat, creme fraiche og friske urter

-

### **Hummersuppe**

med smørstekte kamskjell og sprø grønnsaker

-

### **Langtidstekt oksefilet**

glaserte rotgrønnsaker, sopp, stekte småpoteter og rødvinsaus

-

### **Sjokoladefondant**

med vaniljeis fra iskremgården og bringebær

**3-retter kr 645,-**

**4-retter kr 745,-**

# **Festmeny**

## **Kremet jordkokksuppe**

Med pannestekt kamskjell og friske urter

## **Rosemarinmarinert ytrefilet av kalv**

kremet skogsopp, sesongens grønnsaker,  
potetcocotte og portvinsjy

## **Creme Brulée med jordbærsorbet**

**Kr 675,- pr. person.**

## **Klassisk selskaps meny**

Dette er vår klassiske selskapsmeny med tradisjonsrike norske retter, blir servert fra fat

### **Blomkålsuppe**

med blomkålbuketter og sprøtt bacon

-

### **Sursteik fra Jæren**

med dampede grønnsaker, waldorfsalat, nyrørte tyttebær, fløtesaus og kokte poteter

Eller

### **Helstekt lammelår**

med glaserte rotfrukter timiansjy og fløtestuede poteter

-

### **Karamell pudding**

med karamellsaus og cognackrem

**Kr 585,- pr person**

Tillegg for 2 gang servering av hovedrett kr 50,- pr. person

Trenger dere en oversikt over allergener sender vi selvfølgelig dette.

Allergier tar vi selvfølgelig på alvor og setter stor pris på å vite om dem minimum 3 dager i forkant av arrangementet.

**Vi jobber hardt for å leve opp til vår visjon som er følgende:**

**« Ett sted du skal lengte tilbake til »**

**Vi gleder oss til du skal være vår gjest på Kronen Gaard Hotell**

## Hvitvin

<b>The Project Sauvignon Blanc 2018</b> <b>Western Cape, Sør-Afrika</b>	<b>kr 495,- pr. flaske</b> <b>kr 99 pr. glass 15 cl</b>
<b>Ökonomierat Reholz Riesling Trocken 2016</b> <b>Pfalz, Tyskland</b>	<b>kr 765,- pr. flaske</b>
<b>Geyerhof Grüner Veltlinger Rosensteig 2017</b> <b>Niederösterreich, Østerrike</b>	<b>kr 795,- pr. flaske</b>
<b>Leveret Chablis 2018</b> <b>Burgund, Frankrike</b>	<b>kr 645,- pr. flaske</b>
<b>Fourrey Chablis 2015</b> <b>Burgund, Frankrike</b>	<b>kr 845,- pr. flaske</b>
<b>Vignoble Bertinerie Elegance Blanc</b> <b>Bordeaux, Frankrike</b>	<b>kr 565,- pr. flaske</b> <b>kr 113,- pr. glass 15 cl</b>
<b>Vignoble Bertinerie Gran Vin Blanc</b> <b>Bordeaux, Frankrike</b>	<b>kr 675,- pr. flaske</b> <b>kr 135,- pr. glass 15 cl</b>
<b>L'Audace du Tour Perey</b> <b>Bordeaux, Frankrike</b>	<b>kr 565,- pr. flaske</b>

*Alle viner inneholder sulfitter*



## Rødvin

<b>Buongiorno Rosso 2016</b> Piemonte, Italia	kr 495 pr. flaske kr 99 pr. glass 15 cl
<b>Lornano Chianti Classico 2017</b> Toscana, Italia	kr 595,- pr. flaske
<b>Borgogne Rouge Le Taupe Domaine Chavy Chouet 2015</b> Burgund, Frankrike	kr 695,- pr. flaske
<b>Altos R Crianza 2014</b> Rioja, Spania	kr.595,- pr. flaske
<b>Vignoble Bertinerie Elegance Rouge</b> Bordeaux, Frankrike	kr 625,- pr. flaske kr 125, pr.glass 15 cl
<b>Vignoble Bertinerie Gran Vin Rouge</b> Bordeaux, Frankrike	kr 725,- pr. flaske kr 145,- pr. glass 15cl
<b>Chateau Tour Perey Malbec 2014</b> Bordeaux, Frankrike	kr 845,- pr. flaske
<b>Chateau Tour Perey Malbec 2011</b> Bordeaux, Frankrike	kr 1590,- Magnum
<b>Chateau Tour Perey, Saint Emilion Grand Cru 2016</b> Bordeaux, Frankrike	kr 1095,- pr. Flaske kr 1790,- Magnum
<b>G.D.Vajra Barolo Albe 2014</b> Piemonte, Italia	kr 1085,- pr. flaske

*Alle viner inneholder sulfitter*

## **Rosévin**

**G.D. Vajra Rosa Bella Vino Rosato 2018**  
**Piemonte, Italia**

**kr 565,- per flaske**  
**kr 113,- per gl. 15cl**

## **Musserende**

**Jeio Prosecco Brut**  
**Veneto, Italia**

**kr 495,- pr. flaske**  
**kr 99,- pr. glass**

**Chartron et Trebuchet Cremant de Bourgogne**  
**Burgund, Frankrike**

**kr 595,- pr. flaske**

## **Champagne**

**Champagne Brut Numero 3 Philizot**  
**Champagne, Frankrike**

**kr 895,- pr. flaske**

## **Søte viner 4cl:**

**Graham`s Vintage Port**  
**G.D. Vajra Moscato d`Asti Piemonte Italia**  
**Mas Amiel Vintage Roussillion Frankrike**

**kr. 79,- pr.glass 4cl**  
**kr. 99,- pr.glass 6cl**  
**kr. 99,- pr.glass 6cl**

*Alle viner inneholder sulfitter*

## **ØL**

CB Fatøl 0,4 l <i>Inneholder gluten (Maltet bygg)</i>	<b>kr. 92,-</b>
CB Flaskeøl 0,33l <i>Inneholder gluten (Maltet bygg)</i>	<b>kr. 79,-</b>
Alkoholfritt øl <i>Inneholder gluten (Maltet bygg)</i>	<b>kr. 55,-</b>
Pære/eplecider	<b>kr. 89,-</b>
Nøgne Ø Asian Pale Ale <i>Inneholder gluten(Maltet bygg)</i>	<b>kr. 109,-</b>
Nøgne Ø Wit <i>Inneholder gluten(Maltet bygg)</i>	<b>kr. 109,-</b>
Nøgne Ø Porter <i>Inneholder gluten( Maltet bygg)</i>	<b>kr. 135,-</b>
Nøgne Ø IPA <i>Inneholder gluten( Maltet bygg)</i>	<b>kr. 135,-</b>

## **Cognac og annen avec 4 cl:**

Braastad VSOP	<b>kr. 99,-</b>
Braastad XO	<b>kr. 115,-</b>
Hennessey fine cognac	<b>kr. 115,-</b>
Martell Noblige	<b>kr. 122,-</b>
Calvados R. Groult 15 Ans D'age	<b>kr. 115,-</b>
Chateau de Laubade 1977, Armagnac	<b>kr. 169,-</b>
Zacapa Centenario 23 yo Rum	<b>kr. 130,-</b>
Gilde Non Plus Ultra, Akkevitt	<b>kr. 128,-</b>

## **Likør 4 cl:**

Baileys <i>Inneholder melk</i>	<b>kr. 79,-</b>
Tia Maria	<b>kr. 79,-</b>
Drambuie	<b>kr. 89,-</b>
Contreau	<b>kr. 89,-</b>

## **Sherry 4cl :**

Dry Sack Medium Dry	<b>kr. 72,-</b>
---------------------	-----------------

## **Mineralvann/ alkoholfritt**

Mineralvann **kr. 49,-**

Eplejuice fra Lyngnes gård på Randaberg Frisk/Gul/Rød/Naturell

Liten (0,25liter)

**kr.54,-**

Medium ( 0,75liter)

**kr.159,-**

Stor (1liter)

**kr.189,-**

### **Kaffe**

Kaffe / Te

**kr. 37,-**

Presskanne liten

**kr. 72,-**

Presskanne stor

**kr. 142,-**