

Smak

AV NORGE

Smak

AV NORGE

Street Food Plate

Søndagsbuffet

Husk at vi har buffet hver søndag fra
kl. 12:00

Velkommen



Kjøkkensjef Reino Kristiansen

11:30-22:00

• Vietnamesisk vårrull • • Burger sliders med purreløkdipp •

• Kyllingspyd satay • • Ceviche av laks • • Teriyakibiff i salat •

• Asia style grillribbe med mango & chili • • Fritert søtpotetfries •

• Varmrøkt laks med chili & koriander i lefse • • Syltede grønnsaker •

• Friterte tortillastrimler •

Kr 275,- pr. person

Inneholder: peanøtter, hvete, melk, fisk, sulfitt, soya, sesam, sennep, egg, selleri

DE GODE KLASSIKERE Á LA NORGE – 11:30-22:00

Salatbuffet

Inneholder: Se egen oppmerking

Kr 129,-

Spis deg god og mett fra vår bugnede salatbuffet med brød og annet godt

Salad buffet. Eat all you want from our salad buffet

Biffsnadder Norge

Inneholder: egg, sulfitt, melk, fisk

Kr 189,- / 225,-

Sopp, løk, tomat, pommes frites & bearnaise

Chopped rib eye steak with mushrooms, onion, tomato and bearnaise sauce

Helstekt svinenakke

Inneholder: sennep, egg, melk, sulfitt

Kr 249,-

Med sauterte grønnsaker, confitert tomat, coleslaw & peppersaus

Ground roasted pork, vegetables, confided tomato, coleslaw and pepper sauce

KALD- & VARMMAT – 11:30-22:00

Havets herlighet

Inneholder: egg, hvete, sesam, melk, sulfitt, skaldyr, cashewnøtter

Kr 129,-

Reker & krepshealer blandes med sitronmajones, urter & skivede tomater

With crayfish and shrimp, mayonnaise and tomato

Chicken parmesan

Inneholder: hvete, melk, sulfitt, egg

Kr 160,-

Med tagliatelle & marinara saus

With pasta and marinara sauce

Biffen

Inneholder: egg, melk, sulfitt, fisk

Kr 365,-

Rødvinsmarinert indrefilét, servert med sauterte grønnsaker & bearnaise

Red wine marinated tenderloin, served with vegetables and bearnaise

Classic Cheeseburger i brioche

Inneholder: hvete, egg, melk, sulfitt

Kr 195,-

Salat, rødløk, tomat, løk dipp, cheddarost & pommes frites

Lettuce, red onion, tomato, onion dip, Cheddar cheese and french fries

hotel-norge.no

Dronningensgate 5, Kristiansand

tlf. 38 17 41 17

Vegetarburger i brioche

Inneholder: hvete, egg, melk, sulfitt

Kr 199,-

Salat, tomat, løk, chimichurry & pommes frites

Veggie burger, lettuce, tomato, Chimichurry, onion and french fries

Ovnsbakt torskeragg

Inneholder: hvete, egg, melk, sulfitt, fisk

Kr 295,-

Med urtecrust, grønnsaker, soyasmør og søtpotetpuré

Oven baked cod with crust, vegetables and sweet potato mash

Fish and Chips

Inneholder: hvete, egg, fisk

Kr 185,-

VELG POTETER TIL HOVEDRETTENE:

Inneholder: melk

Kokte poteter, gratinerte poteter, pommes frites

Choose between pommes frites, boiled, and gratinated potatoes

Salat & brød buffet til varmrrettene

Salad and bread for main courses

Inneholder: se egen oppmerkning

Kr 40,-

BARNEMENY (FREM TIL 11 ÅR)**Lasagne**

Inneholder: hvete, egg, selleri, melk

Kr 59,-

Hot dog

Inneholder: melk, sennep, selleri, hvete sesam

Kr 59,-

Pølse med pommes frites**Hamburger**

Inneholder: melk, sennep, selleri, hvete og sesam

Kr 59,-

Med pommes frites**Grillet torsk**

Inneholder: melk, fisk, sennep, selleri

Kr 59,-

Med søtpotetpuré**DESSERTER 11:30-22:00****Crème Brûlée**

Inneholder: egg, melk, sulfitt

Kr 119,-

Med bringebærsaus, bær & frukt**Sjokoladefondant**

Inneholder: hvete, egg, melk, sulfitt

Kr 125,-

Med vaniljeis & marinert frukt**Softis Tapas**

11:30 - 22:00

Lag din egen softis tapas, hvor du tapper din egen softis og mikser med masse godt tilbehør og sauser

• Sjokolade terninger •

• Frisk frukt •

Inneholder: melk

Inneholder: melk

Inneholder: sulfitt

• Kirsebær trukket i vanilje & chili •

• Appelsinfilét med smak av vanilje & kanel •

Inneholder: sulfitt

Inneholder: sulfitt

• Jordbærsaus •

• Bringebærsaus •

• Sjokoladesaus •

• Karamell-fudge •

Inneholder: sulfitt

Inneholder: sulfitt, melk

Inneholder: melk

Inneholder: melk

Kr 99,-

Øl og mineralvann - Beer and mineralwater

Inneholder:

Mineralvann - wneralwater	43,-	0,33	Sulfitt
CB Pils - Beer	66,-	0,33	Bygg, sulfitt
Peroni	85,-	0,33	Bygg, sulfitt
CB Lite	89,-	0,50	Bygg, sulfitt
Cider	85,-	0,33	Sulfitt
Bulmers	112,-	0,568	Sulfitt
Smirnoff Ice	85,-	0,33	Sulfitt

*Se tavle for ølmeny - For our selection of beer please look at the blackboard***Spør servitøren om alkoholfri øl - Ask your waiter for non alcoholic beer****Hvitvin - White wine**

Alle viner inneholder: sulfitt

Husets hvitvin - White wine of the house**Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for more information**

Glass - Glass 85,-

Halv flaske - Half bottle 205,-

Flaske - Bottle 390,-

Chablis - Frankrike. Druer: Chardonnay 460,-**Frisk, aromatisk med duft av grønne epler. Passer utmerket til reker og all dampet fisk,kylling og kalv.**

Fresh aromatic with a smell of green apples. Goes well with prawns, steamed fish, chicken and veal.

Yealands Land Made - New Zeland. Druer: Savignon blanc 445,-**Flott aroma med elementer av solbær, stikkelsbær og syltige epler. Passer til aperitif, fisk og skalldyr.**

Aromatic with elements of blackcurrant, gooseberry and sour apples. Goes well with fish and shellfish.

Dopff & Irion Cuvee Rene Dopff Riesling 435,-**Alsace, Frankrike. Druer: Riesling****Fruktig duft og smak med lette kryddertoner, grønne epler, pærer og skifer.****Lang ettersmak. God til sjømat som hummer, reker samt grillet eller marinert fisk.**

Fruity smell, light spicy taste, green apples. Pears and slate, long aftertaste.

Goes well with lobster and prawns, grilled fish and poultry.

Rødvin - Red wine

Alle viner inneholder: sulfitt

Husets rødvin - Red wine of the house**Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for more information**

Glass - Glass 85,-

Halv flaske - Half bottle 205,-

Flaske - Bottle 390,-

Baron de ley - Spania. Druer: Tempranillo 445,-**Dyp rød farge, stor duft av mørke frukter med balansert innslag av fatkarakter, godt konstert med rund kraftfull ettersmak. Passer til smakfulle kjøttretter og lam.**

Deep red colour, smells of dark fruits. Powerful aftertaste.

Goes well with lamb and other meats.

Periquita Reserva - Portugal**Druer: Castelao Frances, Tourig Nacional og Touriga Franca** 435,-**Innslag av mørke bær, plommer, urter og sjokolade. Meget matvennlig vin, passer godt til grillet/stekt okse, lammekjøtt, gryteretter og smaksrike oster.**

Dark berries, plum. Herbs and chocolate. Goes well with beef, lamb and cheese.

Barolo - Italia. Druer: Nebbiolo 575,-**Aroma av mørke bær og fioler. Passer til lam, okse, vilt og modne oster.**

Dark berries and violets. Goes well with lamb, beef, game and mature cheese.

Villa Chigi Chianti - Italia. Druer: Sangiovese, cabernet sauvignon 435,-**Fruktig med innslag av kirsebær, bjørnebær og plomme. Passer godt til rødt kjøtt, pasta og krydret mat.**

Fruity with a hint of cherries, blackberries and plum. Goes well with red meat, pasta and spicy food.

Spør servitøren om hva vi har tilgjengelig - Ask your waiter for drinks and beverages