

Dessertes

Bjørnetjeneste 120,00

Denne kommer man ikke forbi - i disse bjørnetider.
Varme bjørnebær fra verdens nordligste bjørneoppdrett - tilsettes egglikør,
krem og mandelstrø - og serveres vanligvis med vaniljeis.

BLACKBERRY SENSATION

*The Norwegian name for blackberries is literally translated as "bear berries". It's almost impossible to avoid in this "bear age".
Warm blackberries prepared with egg liqueur, cream and crushed almonds
-and served with vanilla ice cream.*

Allergener: melk, egg og nøtter.

Crème Brûlée 120,00

Crème Anglaise, Trinity Cream eller Crema Catalana
er andre navn på denne desserten. Hva det er?

Det kjære barn med så mange navn;
En nydelig pudding basert på egg, fløte, melk, sukker og smak.

CRÈME BRULEE

*Other names of this desert include Crème Anglaise,
Trinity Cream and Crema Catalana. hat it is? The dear child
with many names; A delicious pudding based on eggs, cream,
milk, sugar and flavour. Topped with caramelized sugar.*

Allergener: Egg, melk.

Gulrot i variasjon 120,00

Se hva teaterchefen kom opp med; gulrot, en arktisk frukt,
servert i fri dressur med mange momenter. Du får den som gele,
chutney, sorbet, gulrotcrunch og gulrotcoulis.
En spennede dessert og ikke minst en utfordring
for de som ikke vil gi slipp på sjokoladefondanten.

CARROT DELIGHTS

*Taste what the chef of our culinary theatre comes up with.
The carrot, an Arctic fruit, served in many exciting ways:
as jelly, chutney, sorbet, crunch and coulis. An exciting dessert and
not least a challenge for those who will not let go of the chocolate fondant.*

Allergener: Melk, nøtter.

Kefirskum 95,00

Kefir er syrnet melk, syrnet på kefir Korn, med opprinnelsen Kaukasus.
Denne melken var innom Tyrkia på veien, hvor den fikk navnet "kefir"
som betyr behagelig/velsmakende. Vi skummer den og serverer den
med friske bær, bærsaos og søte smuler. En bær(e)kraftig dessert.

KEFIR FOAM

*Kefir is sour milk, saured on kefir grains, orginally from Caucasus.
This milk stopped in Turkey on the way to Europe and Norway, where it was
namea "kefir" which means pleasantl tasty. We whip it and serve
it with fresh berries, berry sauce and sweet crumbs.*

Allergener: Nøtter, melk.

Sjokoladefondant 120,00

Etter hvert en klassiker - som bare må være der. En sjokolade dessert
for dessert elskere, sjokoladeelskere, og elskere i nesten alle kategorier,
har vi latt oss fortelle. Casanova drakk visstnok varm sjokolade hver kveld,
da man ennå ikke hadde tenkt på fondant. Historien vil ha det til at det virket!
Serveres med iskrem med vanilje.

CHOCOLATE FONDANT

*This has become a classic - and simply must be there. A chocolate dessert for
dessert lovers, chocolate lovers and lovers in general, as we say. Legend has it Casanova
drank hot chocolate every evening because fondant had not been invented.
History will have us believe that it worked! Served with vanilla ice cream.*

Allergener: Melk, egg, gluten, nøtter.

Hjemmelaget multestekake 135,00

Ostekake laget med nøttebunn dynket med multelikør,
ostekrem og friske multer. Toppes med ostekrem og friske multer.
Viddas svar på Tiramisu - kan man si når man strekker det litt,
og lar tunga løpe fritt.

HOMEDMADE CHEESECAKE WITH CLODBERRIES

*Cheesecake on a layer of nuts sprinkled with cloudberry liqueur,
cream cheese and fresh cloudberrries. The mountain plateau's answer to Tiramisu,
one could say, if you stretch a little and let your tongue roam freely.*

Allergener: Nøtter, egg, melk.

Ostetallerken 135,00

Dersom våre lokale leverandører ikke er utsolgt så serverer vi:
Blåmuggost av geit, hvit vellagret geitost og lagret ost av kumelk.
Gulrotsyrtetøy, portvinsmarinerte nøtter og nøttebrød.
Ost er en utmerket avslutning på et måltid, men foretrekkes
av mange som et lite hvileskjær før desserten.
Prøv selv. Så avslutter du med noe ekstra søtt og godt.

CHEESE BOARD

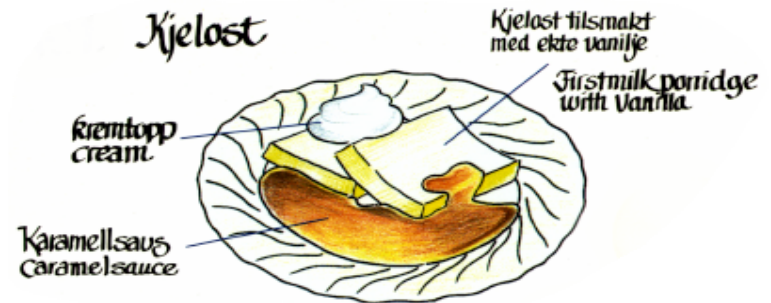
*If our local suppliers are not sold out, we will serve
blue cheese made from goat's milk, white mature goat's cheese and
mature cheese made from cow's milk. Served with carrot chutney,
nuts marinated in port and nut bread. Cheese is an excellent way to
conclude a meal, but is favoured by many as a break before dessert.
That way you can end your meal with something extra that's sweet and nice.*

Allergener: Melk, nøtter, gluten.

*Dette er en dessert som vi i perioder kan være utsolgt for –
da vi er avhengig av både kua og oksen
– og det er ikke alltid de vil samtidig – de heller.*

Kjelost (Kalvedans) 175,00

Dette er en helt annen dans. Laget på ekte råmelk,
den første melken kua gir etter kalving. Et ekte naturprodukt!
Kjelosten er tilsmakt med litt vanilje og sukker.
Resten av smakstilsetningen gjør du selv, og kan velge mellom følgende:
kanel-sukker og melk, karamellsaus eller rødsaus!
God som dessert - og god for helsa! Husk å levere inn resepten.



*We sometimes run out of this dessert, as it relies
on both the cow and the bull – and they too don't
always have the desire at the same time!*

FIRST MILK PORRIDGE (PUDDING)

*A classical Scandinavian desert made from unpasteurised
colostrum milk, the first milk produced by the cow after giving birth.
It's a completely natural product! It's flavoured with a little vanilla and sugar.
You can add any additional flavour yourself by choosing from the following:
cinnamon, sugar and milk, caramel sauce or red sauce!
It's good as dessert and it's good for your health!*

Allergener: Melk.

*Flytende fristelser
som dessert
eller til dessert*

Portvin

Sandeman Fine Tawny	65,00
Graham's Late Bottled Vintage	65,00
Graham's 20 years Old Tawny	135,00
Kopke LBV Port	70,00
Kopke Vintage Port	flaske 1500,00

Madeira (6 cl)

Cossart Gordon 5 years old Malmsey	80,00
--	-------

Sherry

Manzanilla, Bodegas Hildalgo La Gitana... 37,5 cl	425,-
7,5 cl	90,-
Manzanilla Pastrana, Bodegas Hildalgo La Gitana..... 37,5 cl	575,-
15 cl	120,-
Fino, Bodegas Hildalgo La Gitana	575,-
15 cl	120,-
Palo Cortado, Lustau,	50 cl 710,-
10 cl	130,-
Oloroso, Colosia, tørr	37,5 cl 395,-
7,5 cl	90,-
Oloroso, Solera 1847, Gonzales Byass ... 75,0 cl	760,-
7,5 cl	85,-
Pedro Ximenes Triana, Sot, Bodegas Hildalgo..... 50,0 cl	710,-
7,5 cl	125,-

Dessertvin (6 cl)

Louis Eschenauer Sauternes, Frankrike	75,00
Royal Tokaji Aszù 5 Puttonyos, Ungarn.....	95,00
Recioto della Valpolicella Casotto del Merlo, Campagnola. Veneto, Italia	85,00
Poderi Elia Moscato Moscato d' Asti.....fl 0,75	465,00
Anselman Silvaner Eiswein, Pfalz, Tyskland... fl 0,375	525,00

Øl til desserten

Mack Bokkøl 0,33 l	flaske 119,00
Erdinger Pikatus Weizenbock 7,3%, 0,5 l.....	135,00

Armagnac

Dartigalongue de Laubade, 12 år	120,00
---------------------------------------	--------

*For de som måtte savne alkoholfrie varianter
– så må vi dessverre opplyse at det ikke finnes alkoholfrie
varianter av dessertvin, portvin, sherry, madeira, likører
eller cognac.*

Kaffedrink

Norsk kaffe, <i>aquavit, brun sukker, kaffe og fløte</i>	120,00
Irsk kaffe, <i>Irsk whiskey, kaffe, brun sukker og fløte</i>	120,00
Calypso kaffe, <i>Tia Maria, kaffe og fløte</i>	120,00

Fatmodnet Aquavit

Gilde Non Plus Ultra	120,00
Gilde Juleaquavit, ekstra modnet på sherryfat	145,00
Gammel Oppland, portvinsfatmodnet	145,00

Likør

Tia Maria	80,00
St. Halvard	95,00
Drambuie	98,00
Cointreau	98,00
Warninks Advocaat, eggelikør, 6 cl	88,00
Bailey's Original Irish Cream, 6 cl	88,00
Laponia Lakka, multelikør	75,00
Xante Original Poire au Cognac	90,00
Chartreuse (urter)	120,00

Fruktbrennevin

Calvados Pere VSOP	95,00
Calvados Pere XO	150,00
Roger Groult Doyen d` Age 40yo	275,00

Cognac / Brandy

Skarven, XO	119,00
Otard XO Gold	250,00
Leyrat XO Dom De Chez Maillard Fins	140,00
Layrat Single Cask 1971	390,00
Layrat Glory	600,00
Pettersen xo, Bodegas Rey Fernando De Castilla, <i>Spania, Jerez</i>	85,00
Carlos I, <i>Spania, Jerez</i>	95,00
Ximénes-Spinola Brandy Diel Mil 1948	175,00