

Generalen Bar & Restaurant



Forrrett

Speket and ⁶(hvetemel),¹⁴

Vårsalat, flatbrødstrø, syltet løk og mango coulis

Kr. 135,-

Blåskjell i hvitvin ^{1,6}(hvetemel),^{9,14}

Sitrongress og limeblad

Kr. 185,-

Babypinat salat ⁶(hvetemel),^{11,14}

Egg, sprøstekt bacon, friske grønnsaker og rødvindressing

Kr. 125,-

Allergener

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skalldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt

Generalen Bar & Restaurant



Hovedrett

Pannestekt havørret ^{1,7,11,14}

Smørdampet grønnkål, gulrotpuré, dillpoteter og sennepssaus

Kr. 265,-

Entrecôte ^{1,14}

Smørdampede vårgrønnsaker, timianpoteter, hvitløksmør og sjy

Kr. 285,-

Sitron og rosmarinmarinerte lammekoteletter ^{1,14}

Harricot vert, cherrytomater, potet confit og demi glace saus

Kr. 275,-

Allergener

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skaldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt

Generalen Bar & Restaurant



Dessert

Stuet rabarbra ^{1,2,6(hvetemel),14}

Kanelcrumble og hjemmelaget fløteis

Kr. 95,-

Brent hvit sjokolademousse ^{1,2,6(hvetemel)}

Pasjonsfrukt og sjokoladesukkerbrød

Kr. 95,-

Ostefat

Dagens utvalg av oster

Allergen: spør betjeningen

Kr. 125,-

Allergener

1. Melk 2. Egg 3. Peanøtter 4. Nøtter 5. Soya 6. Gluten 7. Fisk
8. Skalldyr 9. Bløtdyr 10. Selleri 11. Sennep 12. Sesamfrø 13. Lupin 14. Sulfitt