

31. mars – 5. mai

Vårmeny på Småflaskemuseet 2026

*Her er våre menyer fra Restaurant Statholdergaarden.
All mat og servering leveres av vår gode nabo.*

*Vi gjør oppmerksom på det at kun kan gjøres ett menyvalg per arrangement,
der vi selvsagt gjør individuelle tilpasninger ved behov.*

Meny 1

Hellefisk

Lettrøkt hellefiskrulade, krabbesalat, karamellisert løk og spinat
Kapers- smørsaus
(F,S,M,Su)

Kyllingbryst

Grillet hvit asparges, ertekrem og sortkål
Estragonsaus
(Su,Se,M)

Mascarpone

Mascarponemousse med Masala på kaffebunn og jordbærsorbet
(M,Gh,E)

3 retter kr 1200,-

Meny 2

Grønn asparges

Rødløkspuré, knutekål med purre
Hollandaisespuma
(Su,E,M)

Ishavsrøye

Bakt røye, thaimarinert spisskål, rispute med sort hvitløksemulsjon,
selleripuré og østerssopp
Søtlig soyasaus
(F,Su,Se,M)

Pære

Yoghurtmousse, pekan, pæresorbet og karamellsaus

(E,M,Np,Gh)

3 retter kr 1200,-



31. mars – 5. mai

Dagens meny

Dagens meny fra Restaurant Statholdergaarden

Statholdergaarden komponerer hver dag en meny ut fra de beste råvarene sesongen har å by på.

Denne serveres som 3, 4, 5 eller 6 retter & består alltid av:

1. Forrett med fisk og skalldyr
2. Liten suppe med skalldyr /grønnsaksrett
3. Liten fiskerett
4. Kjøtt hovedrett
5. Assorterte oster
6. Dessert

3 retter Kr. 1200,-
4 retter kr. 1310,-
5 retter kr. 1430,-
6 retter kr. 1550,-

Spansk Tapas

(kan serveres som sharing ved bordet, eller fra buffet)

- Pinxos med krabbesalat (S,Gh,E,M)
Pinxos med aioli og tomat (Gh,E,M)
Pinxos med røkt makrellkrem og chiliemulsjon (F,Gh,M,E)
Oksetartar i flatbrød (Gh,E,M)
Hellefiskceviche med avokadokrem (F)

- Serranoskinke og chorizo med melon
Grillet hjertesalat, bacon og granateplegastrique (M)
Ensaladilla Rusa med grillet tunfisk (Grønnsakssalat) (F,E,M)
Brandadekroketter (F,E,M)

- Hvitløkstekte villreker i tomatsalsa (S,M)
Barbecue kyllingvinger (So)
Albondigas røkt tomatsaus (Gh,M)
Ovnstekte småpoteter med soltørkede tomater og oliven (M)

- Manchego og aprikoskompott(M)

- Crispy vannbakels med pistasjkrem (Gh,M,E,Npi)
Mascarpone-Limemousse(M,E)
Makron med blåbær (Nm,E,M)
- Kr 975,-
Uten dessert Kr 885,-



31. mars – 5. mai

ETTER MIDNATT

(enkelte ganger finnes behov for nattmat ...)

Pølser med rekesalat, stekt løk, sennep & ketchup. Spis så mye dere vill

(S, E, M, Sen, Gh, Su)

Kr 225,-

Kjære gjest,

Vi kan spesialtilpasse de fleste retter

til dine allergibehov.

Vennligst gi beskjed i forkant av arrangement slik at vi kan gi deg en best mulig kulinarisk opplevelse.

Forkortelser av allergener

M: Melkeprodukter

E: Egg

P: Peanøtter

Nh: Hasselnøtter

Nv: Valnøtter

Np: Pecannøtter

Nm: Mandler

Npi: Pistasj

So: Soya

Gh: Hvetemel

Gr: Rugmel

Gb: Byggmel

F: Fisk

S: Skalldyr

B: Bløtdyr

Se: Selleri

Sen: Sennep

Ses: Sesamfrø

L: Lupin

Su: Sulfit

