



LILLE HERBERN
SJØRESTAURANT & UTESERVERING

SELSKAPSMENY

På Lille Herbern må alle grupper fra 8 personer og oppover samle seg om én felles meny. Menyvalg og eventuell informasjon om allergier/annen diett sendes på e-post senest 1 uke før besøket. Frist for reduksjon i antall er tre dager før besøket, deretter belastes antall bestilte menyer

Anbefalt aperitiff

Champagne Theophile, Frankrike, Champagne	1225,-
Marcel Cabalier Cremant de Jura Brut, Frankrike, Jura	975,-
Abbazia Prosecco Extra Dry, Italia	725,-

Snacks

MANDLER OG OLIVEN	<i>per person</i>	55,-
BLINIS MED	<i>1 stk per person</i>	75,-
KALIX LÖJROM (Fisk, Hvete, Melk, Egg)	<i>2 stk per person</i>	140,-
	<i>3 stk per person</i>	200,-
ØSTERS MED	<i>1 stk per person</i>	55,-
RØDLØKSVINAIGRETTE (Bløtdyr, Sulfit)	<i>2 stk per person</i>	100,-
	<i>3 stk per person</i>	140,-

LILLE HERBERNS GRILLFAT

855,- per person

MANGO- OG SENNEPSGLASERT RØKT LAKS

RØKT SVINENAKKE

JERK-MARINERT KYLLING

INDREFILET AV STORFE

MAISKOLBE MED LIME- OG CHILISALT

PIMIENTOS DE PADRON MED SALT OG SITRON

ASPARGES

POTETSALAT

COLESLAW

PICKLES

AIOLI OG BBQ-SAUS

BRØD

Inneholder: Fisk, Hvete, Soya, Melk, Egg, Sennep, Sulfit

Pris ink. dessert – 980,- pp

Vinanbefalinger

Von Winning Riesling Trocken, <i>Tyskland, Pfalz</i>	850,-
Maison Champy Bourgogne Blanc Cuvée Edme, <i>Frankrike, Burgund</i>	1025,-
Aix Rosé <i>Frankrike, Provence</i>	825,-

LILLE HERBERNS SKALLDYRFAT

1095,- per person

REKER

KRABBEKLØR

HUMMER

SJØKREPS

SNØKRABBE

SKAGENRØRE

AIOLI

BRØD

Inneholder: Skalldyr, Hvete, Melk, Egg, Sennep, Sulfitt

Vil du legge til østers? 55,- pp

Pris ink. dessert – 1200,- pp

Vinanbefalinger

André Brunel Le Petit Tracteur <i>Frankrike, Rhône</i>	725,-
Bernabeleva Navaherreros <i>Spania, Madrid</i>	975,-
Maison Champy Bourgogne Pinot Noir Cuvee Edme <i>Frankrike, Burgund</i>	1075,-