

Velkommen til



D/S LOUISE

Restaurant & Bar



kr 250,- / kr 500,- / kr 1.000,-

Nå kan du kjøpe dine jule-
gaver, firmagaver o.l. hos
hovmesteren på
Restaurant Louise ...!
– rene gave-butikken!
Et gavekort er hyggelig
å få, og den glade mottaker
kan nyte gaven når det
passer vedkommende.

Gavekort kan betales kontant
eller med kredittkort.

"Hvis man ikke har penger må man i det minste spise godt."
(Christiania-bohemen Hans Jæger)



"Amanda tells me you cook. I eat."





D/S LOUISE

Restaurant & Bar

MIDDAG

SERVERES FRA KL 16.00

FORRETTER

Kyllinggalantine Kyllingbryst og confit terrin, serveres med mango-chili chutney og spiresalat.	kr	125,-
Sashimi Laksefilet med guacomole, hval med sesam, kamskjell med lakserogn og goma wakame. Serveres med ingefær, soya og wasabi.	kr	135,-
Foie gras Pannestekt andelever med grønn asparges, 'XO'-saus og brioche.	kr	165,-
«Gillardeau» – dette er østers i stjerneklassen	3 stk.	kr 158,-
Rolls Royce blant østers, fra Normandie og kategoriseres som «Special de Claires».	1/2 dusin	kr 298,-
Fransk løksuppe Serveres med ostegratinert krutong. Bon appétit!	kr	95,-
Louises fiskesuppe Hvit kremesuppe med laks, steinbit, blåskjell, reker og juliennegrønnsaker.	kr	98,-

SKALLDYR

På D/S Louise har vi satset på de beste råvarer havet kan tilby. Vi serverer nykokt norsk hummer og kongekrabbe fisket utenfor nord-vestlandet, anerkjent som unik i verdenssammenheng.

Eller hva med å prøve Gillardeau østers, det beste Frankrike kan levere?

For og få den ferskeste norske og amerikanske hummeren, har vi dem i våre egne hummertanker.



Louises skalldyrfat

Et utvalg av dagens beste fangst, blant annet;
halv nykokt hummer,
norsk kongekrabbe,
kongereker,
limemarinert kamskjell 'gigante',
fjordreker,
Gillardeau østers,
ferske dampede blåskjell
og grillet scampi spyd.

Pris pr. pers. kr 645,-

Amerikansk cocktailsaus, rødløk med hvit balsamico,
urterømme og majones.

Fersk kokt hummer naturell

En halv amerikansk hummer fra husets hummertank.
Servert med bladsalat, majones, sitron og toast.

kr 275,-

Norsk hummer

Fra husets akvarium – servert med majones og sitron.
Norsk hummer er berømt over hele verden!

per hg. kr 98,-



Visste du at du kan kjøpe dine julegaver, firmagaver o.l. hos
hovmesteren på D/S Louise ...!
– rene gavebutikken!

Et gavekort er hyggelig å få, og den glade mottaker kan nyte gaven når det måtte passe.
Gavekortene finnes i kr 250,- / kr 500,- / kr 1000,-

«Hvis man ikke har penger må man i det minste spise godt»
(Christiania-bohemen Hans Jæger)

HOVEDRETTER

Laksefilet Marinert, lettrøkt laksefilet, blomkål-pepperrotpuré, fevebønner, sepiapasta, blodappelsin-hollandaise.	kr 205,-
Breiflabb Ovnsbakt breiflabbfilet med oliven og valnøtter, grønnsaks-lasagne, paprikapolenta og madeirasaus.	kr 265,-
Hvalbiff Surret i bacon og servert med karamellisert rødløk og epler, sauterte sopp, røstipoteter og grønn peppersaus.	kr 255,-
Hjortesadel Ovnsbakt filet av hjortesadel krydret med kaffesalt, potet-pærepuré, skogssopp, rotgrønnsaker, tyttebær og viltsjy tilsmakt mørk sjokolade.	kr 315,-
Louises okse indrefilet Okse indrefilet i pastramikrydder med Dijon-smør, glasert småløk, asparges, kongeøsterssopp og pommes Anna.	kr 295,-
Andebryst & lårconfit Stekt andebryst og lårconfit, fløtekokte glaserte kastanjer, pærepuré, borretaneløk, trøffel-potet med mandler og aprikossaus.	kr 278,-
Grillet grønnsaks-lasagne Grillet squash, aubergine, paprika og soltørkede tomater serveres lagvis med lasagnepasta, pesto og parmesanost. Serveres med en frisk salat.	kr 165,-

OST

Velg ost som; en mellomrett, en smårett eller rett og slett som en dessert.

Velg et stykke fra vårt sortiment ... kr 65,-

Ostefat ... litt av hvert! kr 155,-

Fromaggio di fossa

oversatt direkte betyr det ost fra grøft/brønn. (grøfteost)

Historien sier at bøndene i middelalderen brukte kalksteinsgrøfter/brønner til lagring/modning av oster pga bakteriefloraen. I dag benyttes de samme brønnene til å modne ostene og dette bringer frem smaken som har gjort ostene kjent.

Osten har en kraftig aroma og en smak med søtlig anslag på tungen, og har en distinkt "pikant" ettersmak som varer lenge. På grunn av ostens dominerende karakter bør den spises alene eller som siste ost i en ostekombinasjon.



Capralpeggio

Helt siden det 11. århundre har denne typen ost blitt laget i form av Taleggio i Taleggio (Lombardia) nord Italia. Capralpeggio lages på samme måte men med geitemelk. Osten fremstår som mildere og er mykere i konsistens enn Taleggio. Pasteurisert!



Brie de Meaux

Regnes som «Kongen» blant brier.

Den fremstilles i området Meuse, vest for Nancy i Frankrike.

Osten blir produsert av upasteurisert kumelk og er dermed ustabilisert.



Blue D'Aoste

Blue D'aoste er en fjellost som lages i Aosta dalen. Denne dalen ligger i Alpene nord i Italia og melken kommer fra kyr som har sine beiter her. Smaken er bra definert og den har klar karakteristikk av blåmugg. Den er ikke like skarp som en gorgonzola piccante. Pasteurisert!



DESSERTER

Norsk Brunostis, karamellsaus med salte peanøtter, panna cotta, solbærcoulis.	kr 110,-
Brûlee bleu Crème brûlée med blåbær og vaniljekrem.	kr 115,-
Lun pæreterte Serveres med yoghurtsorbet og fruktsaus.	kr 105,-
Tiramisu På to vis – en variant med Guinness og en semifreddo.	kr 115,-
Kaffe & kake Ostekake på Oreobunn, vaniljerømme, pasjonsfruktgele og espresso-sabayonne.	kr 125,-
Husets is En kule som en frisk avslutning av måltidet.	kr 62,-

*Vi tør minne herskapet om at kalorier er til for å spises.
Ikke for å telles ...*



