



D/S LOUISE

Restaurant & Bar

LUNSJ

SERVERES FREM TIL KL 16.00

Lun biff & bearnaise sandwich	kr 185,-
Rosastekte skiver av oksefilet, béarnaisesaus, cherrytomater og rødløk på ferskt landbrød, med pommes frites.	
Håndpillede reker i trengsel	kr 145,-
Et hav av reker på loff. Servert med eller uten majones, men alltid med dill og sitron.	
Louises hamburger deluxe	kr 165,-
Hjemmelaget burger med cheddarost, bacon, salat, tomat, sylteagurk, løk og pommes frites.	
Chili-gulasj	kr 155,-
En kraftig kjøtttragu med poteter og paprika som varmer godt på kalde dager.	
Cæsarsalat med kylling	kr 140,-
Marinert kylling med romanosalat, krutonger, parmesan og klassisk cæsardressing.	
Louises Bryggelunsj	kr 255,-
En nydelig presentert smaksopplevelse som inneholder mange godbiter, blant annet: andeleverterriner - sjøkrepsbisque - ristet kamskjell - lettrøkt laksefilet - kylling gallotiner - mango-chili saus - hjorteboller og tyttebær - spekemat - parmesanmousse - coppa di parma - marinerte grønnsaker og sjampinjonger - fromaggio di fossa og urtedressing.	

FISK & SKALLDYR

På D/S Louise har vi satset på de beste råvarer havet kan tilby. Vi serverer nykøkt 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? Får å få de ferskeste norske og amerikanske hummerne så har vi dem i våre egne hummertanker.

Louises skalldyrfat pr. pers. kr 645,-
Et utvalg av dagens beste fangst, blant annet;
Halv nykøkt hummer, norsk kongekrabbe, kongereker,
limemarinert kamskjell 'gigante',
fjordreker, Gillardeau østers, ferske dampede blåskjell og
grillet scampi-spyd. Amerikansk cocktailsaus,
rødløk med hvit balsamico, urterømme og majones.

Blåskjell kr 175,-
En stor porsjon blåskjell dampet med
hvitvin, løk og kremfløte.

Grillet gravlaks kr 195,-
Gravlaksen serveres medium stekt
med dillstuede poteter,
sukkererter, sennepsaus og lime.

DESSERTER

Nybakt sjokoladecake ... servert i glass, toppes med vaniljeis og syltede frukter.	kr	68,-
Brûlee bleu Crème brûlée med blåbær og vaniljekrem.	kr	110,-
Lun pæreterte Serveres med yoghurtsorbet og fruktsaus.	kr	98,-
Louises banansplit Banan, brunostis, nougatsaus og salte peanøtter.	kr	95,-
Husets is En kule som en frisk avslutning av måltidet.	kr	55,-
Husets sorbet En kule som en frisk avslutning av måltidet.	kr	55,-

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

