



MOLLEHAGEN

## Aperitif

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, Soda, appelsin	116	<b>Capri Di Spritz</b> En drink vi har troen på! Limoncello, Prosecco og Soda.	124
<b>Mimosa</b> Friskpresset appelsin juice, Prosecco	116	<b>Capri Di Tonica</b> En forfriskende drink; Limoncello & tonic	124
<b>Hugo</b> St. Germain, Prosecco, Soda	124	<b>Husets GT</b> Larios London Dry Gin, lime, Schweppes Tonic	110
<b>Vignana Prosecco Extra Dry</b> Veneto, Italy	90	<b>Larios Rosé &amp; 7-up</b> Larios Rosé Mediterranean Gin, lime 7-up.	110
<b>Piper Heisieck Cuvee Brut</b> Catalonia, Spain	125	<b>No 3 London Dry Gin Tonic</b> Fever Tree Mediterranean Tonic og appelsin zest	140
<b>Vignana Prosecco Extra Dry</b> Veneto, Italy	90	<b>Sipsmith London Dry Tonic</b> Schweppes Lavender & Orange Blossom og lime	160
<b>Jaume Serra Brut</b> Catalonia, Spain	90	<b>Hendricks Tonic</b> Schweppes Premium Tonic, agurk & pepper	160
<b>Victor Berard Chablis</b> Burgund, France.	110	<b>Bareksten Botanical Tonic</b> Fever Tree Mediterranean Tonic, appelsin zest <i>Bareksten Botanical vant dobbel gull medalje i San Fransisco Spirit Awards 2017</i>	180
<b>Dreissigacker Riesling</b> Troocken, Rheinhessen, Germany	99		
<b>Jon Josh Chardonnay</b> Mátra, Hungary	85		
<b>Vitti Negroamaro Rosato</b> Puglia, Italy	90		

## Menyforslag

### Scampi à la marinara

Marinerte kongereker med chili og hvitløk.  
Serveres med nybakt brød *Allergener: Hvetemel (gluten), skaldyr, nøtter*

### Al Capone's Famous Pepper Steak

Vår aller mest populære rett. Indre let servert med Møllehagens rotgrønnsaker, rosépeppersaus og båtpoteter *Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), soyaprodukter*

### Lavacake

Sjokoladefondant laget av mørk sjokolade, servert med vaniljeis *Allergener: Hvetemel (gluten), egg, melk og melkeprodukter*

3 retters meny	525
Aperitif & vinpakke	395

### Gravlaks

Servert med ruculasalat, sennepssaus på toast.  
*Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), nøtter*

### Pinnekjøtt

Pinnekjøtt, kålrotstappe, fett og poteter.  
*Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), soyaprodukter*

### Riskrem

Riskrem med jordbærsaus.  
*Allergener: Melk og melkeprodukter*

3 retters meny	565
Drikke pakke (vin, juleøl, 2 aquavit)	295
2 retters meny	495



## Forretter

- Hvitløksbrød** 95  
Hjemmelaget hvitløksbrød med pesto og macadamianøtter.  
*Allergener: Hvetemel (gluten), melk og melkeprodukter (laktose), nøtter*
- Anbefalt drikke: Vignana Prosecco, Dreissigacker Organic Riesling, Safteriet Eple
- Scampi à la marinara** 99  
Marinerte kongereker med chili og hvitløk. Serveres med nybakt brød.  
*Allergener: Hvetemel (gluten), skalldyr, nøtter*
- Anbefalt drikke: Pertinace Barbera D'Alba, Leffe Blonde, Safteriet Eple
- Hummerbisque** 125  
Hummersuppe toppet med skagenrøre, sjøkreps og nybakt brød. *Allergener: Hvetemel (gluten), skalldyr, egg og produkter framstilt av egg, melk og melkeprodukter (laktose), nøtter*
- Anbefalt drikke: Victor Berard Chablis, 1664 Blanc, Jaume Serra Brut Cava, Safteriet Eple
- Gravlaks** 125  
Servert med ruculasalat, sennepssaus på toast. *Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), nøtter*
- Anbefalt drikke: Piper Heidsieck Cuvee Brut, Victor Berard Chablis, Lacheteau Sancerre, Safteriet Eple

## Hovedretter julemat

- Juleribbe** 349  
Ribbe server med medister, rødkål, rosenkål og saus.  
*Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), soyaprodukter*
- Anbefalt drikke: Ringnes Juleøl Sterk, Dahls Juleøl, Monile Ripasso, Fetzer Zinfandel, Munkholm
- Pinnekjøtt** 349  
Pinnekjøtt, kålrotstappe, sju og poteter.  
*Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), soyaprodukter*
- Anbefalt drikke: Dahls Juleøl, Ringnes Juleøl Sterk, Leffe Brune, Monile Ripasso, Munkholm
- Juletallerken** (min 4 pers) 399  
Juletallerken med ribbe, pinnekjøtt, medister, kålrotstappe, rødkål, rosenkål, fett, saus og poteter.  
*Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), soyaprodukter*
- Anbefalt drikke: Dahls Juleøl, Ringnes Juleøl Sterk, Leffe Brune, Brooklyn EIPA, Monile Ripasso, Munkholm



MØLLEHAGEN  
RESTAURANT

## Hovedretter kjøtt

### **Al Capone's Famous Pepper Steak**

349

Vår aller mest populære rett. Indrefilet servert med Møllehagens rotgrønnsaker, rosépeppersaus og båtpoteter. *Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), soyaprodukter*

Anbefalt drikke: Monile Ripasso, Leffe Brune, Brooklyn EIPA, Safteriet Eple

### **Entrecôte**

319

Servert med chili-hvitløkssmør, Møllehagens rotgrønnsaker, fløtegratinerte poteter og rødvinssaus. *Allergener: Melk og melkeprodukter, soyaprodukter*

Anbefalt drikke: Finca de Oro Rioja, Pertinace Barbera D´Alba, Brooklyn EIPA, Carsberg NON

### **Plankesteik**

349

Indrefilet på eikeplanke, servert med gratinert potetmos, baconsurret asparges, grillet tomat, grønnsaker, rødvinssaus og bearnaisesaus. *Allergener: Egg, melk og melkeprodukter, soyaprodukter*

Anbefalt drikke: Monile Ripasso, Pertinace Barbera D´Alba, Brooklyn EIPA, Leffe Brune, Munkholm

### **Grillet kyllingfilet**

249

Surret i parmaskinke, fylt med mozzarella servert med rotgrønnsaker, rødvinssaus og gratinerte poteter. *Allergener: Melk og melkeprodukter, soyaprodukter*

Anbefalt drikke: Carlsberg/NON, 1664 Blanc, E.C. Dahls York IPA, Dreissigacker Riesling, Victor Berard Chablis

### **Jærnsnadder**

249

Strimlet indrefilet, paprika, sjampinjong, løk, bearnaisesaus, rødvinssaus og pommes frites. *Allergener: Egg, soyaprodukter*

Anbefalt drikke: Finca de Oro Rioja, Pertinace Barbera D´Alba, Stella Artois, Carlsberg / NON

## Hovedretter fisk

### **Smørstekt ishavsørøye**

259

Filet servert med rotgrønnsaker, hummersaus, dill, reker, kreps, og nykokte, uskrelte poteter *Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), fisk og fiskeprodukter framtilt av fisk, skalldyr*

Anbefalt drikke: Victor Berard Chablis, Leffe Blonde, 1664 Blanc, Ringnes Juleøl Sterk, Safteriet Eple

### **Kveite**

279

Servert med rotgrønnsaker, rødvinssaus kålrotstappe og grillet sitron.

*Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), fisk og fiskeprodukter*

Anbefalt drikke: Dreissigacker Riesling, Pertinace Barbera D´Alba, 1664 Blanc, Dahls Juleøl, Franziskaner Weissbier Naturtrüb, Carlsberg NON



## Burger

**Jærburger** 209  
Hjemmelaget biffburger med løkringer, crispisalat, tomat, bacon, cheddar, vår egen klassiske dressing og fries. *Allergener: Hvetemel (gluten), egg, melk og melkeprodukter, sennep*

Anbefalt drikke: Brooklyn Lager, E.C. Dahls Bolt IPA, Stella Artois, Munkholm

**Classic Burger** 199  
Hjemmelaget biffburger med salat, tomat, cheddar, vår egen klassiske dressing og fries. *Allergener: Hvetemel (gluten), egg, melk og melkeprodukter, sennep*

Anbefalt drikke: Brooklyn Lager, E.C. Dahls 500 Lager, Stella Artois, Munkholm

## Pasta

**Penne Pollo** 199  
Pastarør med kylling, bacon, brokkoli, paprika, fløtesaus og parmesan  
*Allergener: Hvetemel (gluten), egg og produkter framstilt av egg, melk og melkeprodukter (laktose)*

Anbefalt drikke: Carlsberg, Varej Barbera Piemonte, Monile Ripasso, Safteriet Eple, Carsberg NON

## Salat

**Caesarsalat** 189  
Romanosalat, kyllingfilet, bacon, tomat, løk, agurk, krutonger, caesardressing og parmesan  
*Allergener: Hvetemel (gluten), egg, sennep*

Anbefalt drikke: Jaume Serra Brut, Vitti Rosato, Victor Berard Chablis, Peroni Nastro Azzurro, Safteriet Eple

## Barnemeny

**Kjøttboller** 79  
Servert med kokte poteter og øtesaus. *Allergener: Melk og melkeprodukter, soyaprodukter*

**Spaghetti Bolognese** 79  
Spaghetti og kjøttdeig med tomatsaus. *Allergener: Hvetemel (gluten), egg*

**Hamburger** 79  
Plain burger servert med pommes frites. *Allergener: Hvetemel (gluten), egg, melk og melkeprodukter*

**Pannekaker** 79  
Servert med krem og bringebærsyltetøy. *Allergener: Hvetemel (gluten), egg, melk og melkeprodukter*

**Kids Ishavsroye** 129  
Filet servert med rotgrønnsaker, hummersaus, dill, reker, kreps, og nykokte, uskrelte poteter  
*Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), fisk og fiskeprodukter framtilt av fisk, skaldyr*

**Kids Pinnekjøtt** 129  
Pinnekjøtt, kålrotstappe, sju og poteter. *Allergener: Melk og melkeprodukter (laktose), soyaprodukter*



## Dessert

**Lavacake** 105  
Sjokoladefondant laget av mørksjokolade, servert med vaniljeis. *Allergener: Hvetemel (gluten), egg, melk og melkeprodukter*

**Bananasplit** 105  
Banan, sjokoladeis, vaniljeis og jordbæris, toppet med sjokoladesaus.  
*Allergener: Egg, melk og melkeprodukter*

**Crème Brûlée** 99  
Møllehagens knallgode Crème brûlée  
*Allergener: Egg, melk og melkeprodukter*

**Panna Cotta** 99  
Hjemmelaget Panna cotta med bringebærsaus  
*Allergener: Melk og melkeprodukter*

**Riskrem** 99  
Riskrem med jordbærsaus.  
*Allergener: Melk og melkeprodukter*

**Sorbet** 99  
Tre sorbetkuler: Mango, appelsin og bringebær  
*Allergener: Spor av nøtter i Mangosorbet*

Dessertvin/Port  
Graham´s Vintage Port 2012 74  
Ch. Raspide Sauternes 2011 74

## Kaffe

Espresso 36  
Dobbel espresso 42  
Kaffe 36  
Te 36

**Allergener (alle under):**  
*Melk og melkeprodukter*

Cappuccino 54  
Caffe Latte 54  
Caffe Mocca / Varm sjokolade 54  
Frappe (iskaffe) 65

## Kaffedrinker

Italian Coffee (Galliano) 124  
Irish Coffee (Kilbaggan Irish Whiskey) 124  
Mexican Coffee (Tequila, Bols Coffee) 124  
Millionaire Coffee (Frangelico, Baileys) 124  
Hazelnut Coffee (Frangelico) 124  
Baileys Coffee 116  
Caribbean Chocolate 124  
(Mørk rom & varm sjokolade)

## Soft Drinks (0,33)

Pepsi Cola, Pepsi Max 46  
7Up, Solo, Tou Eplemost 46  
Coca Cola, Cola Zero 46  
Sino Appelsinjuice 46  
Imsdal Lett Perlende (0,75) 75  
Farris (Blå, Grønn, Bris) 46  
S. Pellegrino Sparkling water (0,5) 46  
Canada Dry Ginger Ale (0,33) 46  
Safteriet 54  
(Eple, Bringebær, Rabarbra, Eple med ingefær, Rips, Stikkelsbær, Plomme med ingefær)  
Fever Tree (0,2) 42  
Indian Tonic, Mediterranean, Ginger Beer  
Schweppes (0,2) 42  
Premium Tonic, Orange & Lavender  
Fentimans (0,125) 42  
Tonic, Herbal Tonic  
Fentimans (0,275) 48  
Ginger Beer, Rose Lemonade  
Min.vanns tillegg 28

## Mocktails

**Virgin Kyoto** 75  
Friskpresset sitron juice, passionfrukt sirup, mynte, sukkerlake, soda  
**Johnsen - the driver** 75  
Friskpresset sitron juice, eple juice, passionfrukt sirup, soda  
**Virgin Mojito** 75  
Lime, mynte, sukkerlake, 7Up, soda  
**Virgin Raspberry Mojito** 85  
Bringebær, lime, mynte, sukkerlake, 7Up, soda



## Sparkling Wine

	gl	fl
<b>Jaume Serra Brut</b> Catalonia, Spain. Aperitiff, skalldyr og tapas	90	395
<b>Vignana Prosecco Extra Dry</b> Veneto, Italy. Aperitiff, salater	90	395
<b>Tenet Prosecco Brut</b> Veneto, Italy. Aperitif og enkle salater		395
<b>Piper Heidsieck Cuvee Brut</b> Champagne, France. Aperitiff, grillet fisk og kylling		595
<b>Piper Heidsieck Brut Rose</b> Champagne, France. Aperitiff, skalldyr og sjømat		625
<b>Taittinger Brut Réserve</b> Champagne, France. Aperitiff, skalldyr og sjømat		625
<b>Bollinger Spécial Cuvée</b> Champagne, France. Aperitiff, grillet fisk og kylling		749

## White Wine

	gl	fl
<b>Jon Josh Chardonnay</b> Mátra, Hungary. Tørr frisk drikkevin. Passer til salat, fisk og kylling.	85	390
<b>Dreissigacker Riesling</b> Troocken, Rheinhessen, Germany. Passer til skalldyr, fiskkylling og julens retter.	99	475
<b>Victor Berard Chablis</b> Burgund, France. Elegant drikkevin og flott matvin til havets retter.	110	525
<b>La Sablette</b> Loire, France. Passer til skalldyr og fisk, god drikkevin.		395
<b>Lacheteau Sancerre</b> Loire, France. Delikat drikke- og matvin. Passer godt til fisk, skalldyr salater og urter.		535

## Rosé Wine

	gl	fl
<b>Vitti Negroamaro Rosato</b> Puglia, Italy. Frisk og fruktig drikkevin. Passer til blåskjell, tigerreker, laks, kylling og lettere kalveretter	90	395

## Red Wine

	gl	fl
<b>Rosso di Toscana</b> Toscana, Italy God drikkevin som passer til lettere retter som pasta	90	395
<b>Pertinace Barbera D'Alba</b> Piemonte, Italy. Smaksrik drikkevin som passer til alt fra hvit fisk, ribbe og pinnekjøtt.	95	435
<b>Monile Valpolicella Ripasso</b> Veneto, Italy. Utmerket til kjøtt og vilt, salte oster og julemat.	105	495
<b>Fetzer Valley Oaks Zinfandel</b> California, USA. Fyldig vin som passer til storfe og grillmat med krydder og urter.		435
<b>Varej Barbera Piemonte</b> Piemonte, Italy. Passer til enklere retter med kylling, paste, svin og fisk		395
<b>Salvalai Valpolicella Classico</b> Veneto, Italy. Passer til enklere retter med kylling, svin og fisk		395
<b>Buontalenti Chianti</b> Toscana, Italy. Passer til Storfe, lam, vilt, ost		425
<b>Illuminati Riparosso</b> Montepolciano D'Abruzzo, Italy. Passer til Storfe, lam, svin		435
<b>Villa Rizzardi Amarone</b> Valpolicella Classico DOC 2009 Veneto, Italia Fyldig vin som passer godt til sorfe, lam og vilt.		865
<b>Marqués de Chivé Crianza</b> Valencia, Spain. Flott drikkevin, storfe og lam		375
<b>Baron de Lay Resérva 2012</b> 150 cl Rioja, Spain Fyldig vin til sorfe, lam og vilt.		825
<b>Finca de Oro</b> Rioja, Spain. Passer godt til kjøttretter og lam med kraftig tilbehør, krydder og urter.		420
<b>Francis Ford Coppola</b> Diamond Collection Zinfandel, California, USA Middels fyldig vin som passer til rødt kjøtt og grillmat		475
<b>Réserve Des Armoiries</b> South Rhône, France. En god allrounder til ulike kjøttretter, gjerne kraftige og urtekrydrede retter av lam, okse og vilt.		395
<b>Beau-Rivage Bordeaux Supérieur</b> South Rhône, France. Passer til storfe, lam, and og vilt, gjerne med kraftig tilbehør og fete sauser.		495
<b>Zenato Valpolicella</b> 100% Malbec, Mendoza, Argentina. Passer godt til grillmat og pasta		495



Prisene er inkl 25% MVA – Prisene gjelder fra 01.11 2018