

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Høst og vinter

Forretter

Appetizers

3 varianter av Blinis 175,-

Ørretrogn, røket laks, reker, rødløk og seterrømme.
Blinis with trout roe, smoked salmon, shrimps, red onions and sour cream.

Inneholder: skalldyr, fisk, melk, egg, sulfitt

Smørstekt brosme med panko 169,-

Smørdampet grønnkål, granateple, mandelpotetpuré og spicy tomatsaus.

Butterfried tusk, green cabbage, pomegranate, potato purée and spicy tomatosauce.

Inneholder: fisk, melk, hvete, sulfitt, selleri

Kremet fiskesuppe 185,-

Posjert laks, brosme, reker, persille, gulrot og fennikelsalat.

Serveres med focaccia og pisket Kviteseidsmør.

Creamed fish soup with salmon, tusk, shrimps, parsley, fennel- and carrot salad.

Served with homemade foccacia with whipped butter from Kviteseid.

Inneholder: melk, fisk, skalldyr, sulfitt

Gratinert Chèvre 166,-

Karamelliserte valnøtter, granateple, akasiehonning og grønn salat med vinaigrette.

Gratinated Chèvre, caramelized walnuts, pomegranate, Acacia honey and green salad with vinaigrette.

Inneholder: melk, valnøtter, sulfitt

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Hovedretter

Main Courses

Pepperbakt biff av okse 425,-

230g okse indrefilet. Sauterte grønnsaker, smørstekt sopp og rødløk, røkt Kviteseidsmør, sellerirotpuré og Béarnaise.

Tenderloin of beef, sautéed vegetables, butterfried mushrooms and red onions, smoked butter, selleriac purée, sauce Béarnaise.

Inneholder: melk, egg, sulfitt, selleri

Hjemmelaget schnitzel av svin 358,-

Sauterte grønnsaker, smørdampet grønnkål, sitron, kapers og rødvinsaus.

Homemade pork schnitzel, sautéed vegetables, green cabbage, capers, lemon and red wine sauce.

Inneholder: hvete, bygg, rug, havre, egg, melk, soya, spor av nøtter, selleri, sennep, sesam

Smørstekt laksefilet med ørretrogn 375,-

Sauterte grønnsaker, sellerirotpuré, fennikel og gulrotsalat, og Hollandaise.

Butterfried salmon with trout roe, sautéed vegetables, selleriac purée, fennel- and carrot salad and sauce Hollandaise.

Inneholder: fisk, melk, egg, selleri, sulfitt

Boeuf Bourguignon 352,-

Klassisk fransk kjøttgryte laget på høyrygg fra okse med gulrot, løk og sopp. Serveres med en liten salat.

Boeuf Bourguignon, classic French chuck steak stew, carrots, onions and mushrooms. Served with a small salad.

Inneholder: Selleri, sulfitt, sennep

Poteter

Velg mellom potetpuré med urteolje og parmesan, ovnsbakte småpoteter, fløtegratinerte poteter, dirty fries og pommes frites til våre hovedretter.

Choose between potato purée with herb oil and parmesan, oven baked or gratinated potato, dirty or french fries with our main courses.

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Langtidsbakt flatbiff av hjort 395,-

Sauterte grønnsaker, smørstekt sopp og rødløk, røkt Kviteseidsmør, sellerirotpuré og ramsløk-Hollandaise.
Slow cooked deer, sautéed vegetables, butterfried mushrooms and red onions, smoked butter, selleriac purée and sauce Hollandaise with ramson.

Inneholder: melk, egg, sulfitt, selleri

Kremet fiskesuppe 365,-

Posjert laks, brosme, reker, persille, gulrot og fennikelsalat.

Serveres med focaccia og pisket Kviteseidsmør.

Creamed fishsoup with salmon, tusk, shrimps, parsley, fennel- and carrot salad.

Served with homemade focaccia with whipped butter from Kviteseid.

Inneholder: melk, fisk, skalldyr, sulfitt

Vegetar

Vegetarian

Vegetarisk grønnsaksrull i filodeig 357,-

Sauterte grønnsaker, smørstekt sopp og løk, fennikel- og gulrotsalat og spicy tomatsaus.

(gi beskjed til servitøren hvis denne skal lages vegansk)

Vegetarian roll, sautéed vegetables, butterfried mushrooms and red onions, fennel- and carrot salad and spicy tomatosauce.

Inneholder: hvete, soya, melk, sulfitt

Poteter

Velg mellom potetpuré med urteolje og parmesan, ovnsbakte småpoteter, fløtegratinerte poteter, dirty fries og pommes frites til våre hovedretter.

Choose between potato purée with herb oil and parmesan, oven baked or gratinated potato, dirty or french fries with our main courses.

Cæsarsalat "Vegetar" 252,-

Romanosalat med vegansk bacon, pulled, skivet parmesan, krutonger og cæsardressing.

Caesar salad with vegan bacon, pulled, pickled red onions, parmesan, croutons and Caesar dressing.

Inneholder: hvete, melk, soya, spor av nøtter, sesam, fisk, egg, sennep

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Vegetarburger 269,-

Vegetarburger med briochebrød, vellagret cheddar, tomat, agurk, friterte løkringer, syltet rødløk, hjemmelaget hvitløksmajones og pommes frites.

Vegetarian burger served in a brioche bun, cheddar cheese, fresh tomato, fried onion rings, cucumber, pickled red onions, garlic mayonnaise and french fries.

Inneholder: hvete, egg, soya, melk, spor av nøtter, sesam, sulfitt

Brunsj, lunsj og småretter

Brunch, lunch & snacks

Club Sandwich Tyrifjord 268,-

Hjemmelaget focaccia, rosmarinbakt gårdskyllingbryst, sprø bacon, salat, hjemmelaget aioli, parmesan, tomat, agurk og pommes frites.

Club Sandwich Tyrifjord with homemade focaccia, breast of chicken baked with rosemary and garlic, bacon, salad in season, homemade aioli, parmesan, fresh tomato, cucumber and french fries.

Inneholder: hvete, egg, melk, sulfitt

Cæsarsalat "Tyrifjord" 257,-

Romanosalat med pannestekt kylling, bacon, skivet parmesan, krutonger og cæsardressing.

Caesar salad with crispy chicken, bacon, parmesan, croutons and Caesar dressing.

Inneholder: hvete, melk, spor av nøtter, sesam, fisk, egg, sennep

Hjemmelaget okseburger 275,-

Briochebrød, bacon, vellagret cheddar, tomat, agurk, syltet rødløk, friterte løkringer, hjemmelaget hvitløksmajones og pommes frites.

Homemade beef burger served in a brioche bun, bacon, mature cheddar, fresh tomato, cucumber, pickled red onions, fried onion rings, garlic mayonnaise and french fries.

Inneholder: hvete, melk, egg, sennep, sulfitt, spor av sesam

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Brunsj, lunsj og småretter

Brunch, lunch & snacks

Skagenrøre på surdeigsbrød 239,-

Skagenrøre med reker, agurk, urteolje, granateple og salat.

Open style sandwich with shrimp salad, sour dough bread, cucumber, herb oil, pomegranate and salad.

Inneholder: skalldyr, hvete, melk, spor av nøtter, rug, egg

Croque Monsieur 225,-

Ostesmørbrød på fransk vis. Surdeigsbrød, røkt og kokt skinke, Mornay saus og ridderost. Serveres med en liten salat.

Croque Monsieur. Sour dough bread, smoked ham, sauce Mornay and cheese. Served with a small salad.

Inneholder: skalldyr, hvete, melk, spor av nøtter, rug, egg

Omelett etter eget valg 245,-

Luftig omelett laget på økologiske egg fra Øderud gård på Drolsum. Innholdet bestemmer du selv.

Serveres med ristet surdeigsbrød og grønn salat.

Omelet of your choice with ecological eggs from Øderud farm in Drolsum. Served with sourdough bread and green salad.

Inneholder: skalldyr, hvete, melk, spor av nøtter, rug, egg

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Brunsj, lunsj og småretter

Brunch, lunch & snacks

Pizza Margherita 179,-

Hjemmelaget pizza med tomatsaus, fersk mozzarella og olivenolje.

Ønsker du å ta med pizzaen pakker vi den gjerne i eske for deg.

Homemade pizza with mozzarella, tomato sauce.

Inneholder: hvete, melk

Pizza Prosciutto Crudo 205,-

Hjemmelaget pizza med tomatsaus, fersk mozzarella, olivenolje, vellagret speket skinke, rødløk, ristede pinjekjerner og høvlet parmesan.

Ønsker du å ta med pizzaen pakker vi den gjerne i eske for deg.

Homemade pizza with tomato sauce, mozzarella, cured ham, red onions, pinenuts and parmesan cheese.

Inneholder: hvete, melk, pinjekjerner

Pizza Prosciutto Cotto 198,-

Hjemmelaget pizza med tomatsaus, fersk mozzarella, olivenolje, kokt skinke, sjampinjong og høvlet parmesan.

Ønsker du å ta med pizzaen pakker vi den gjerne i eske for deg.

Homemade pizza with tomato sauce, mozzarella, boiled ham, mushrooms and parmesan cheese.

Inneholder: hvete, melk

Pizza Prosciutto Salame 197,-

Hjemmelaget pizza med tomatsaus, fersk mozzarella, olivenolje, salami, pesto, rødløk og høvlet parmesan.

Ønsker du å ta med pizzaen pakker vi den gjerne i eske for deg.

Homemade pizza with tomato sauce, mozzarella, salami, pesto, red onions and parmesan cheese.

Inneholder: hvete, egg, pinjekjerner, melk

Pizza Bianca 199,-

Pizza med fersk mozzarella, blåmuggost, olivenolje, Serrano spekeskinke, sjampinjong og rødløk.

Ønsker du å ta med pizzaen pakker vi den gjerne i eske for deg.

Homemade pizza with mozzarella, cured ham, mushrooms, blue cheese and red onions.

Inneholder: hvete, egg, melk

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Sideretter

Side orders

Hjemmelaget focaccia	79,-
Saftig italiensk brød med flaksalt servert med luftig Kviteseidsmør. Ekte, raust håndverk. <i>Homemade focaccia with whipped butter from Kviteseid.</i> Inneholder: hvete, melk	
Dirty fries & dip	95,-
Pommes frites toppet med persille, parmesan, bacon og hvitløksmajones. <i>French fries topped with parsley, parmesan, bacon and garlic mayonnaise.</i> Inneholder: Melk, egg, sulfitt, sesam	
French fries & dip	75,-
Pommes frites og hvitløksmajones. <i>French fries and garlic mayonnaise.</i> Inneholder: Egg, sulfitt	
Grønn salat	89,-
Blandet, grønn salat med sennep og honningvinaigrette. <i>Mixed green salad with a mustard and honny dressing.</i> Inneholder: sulfitt, sennep	
Friterte løkringer & dip	89,-
Friterte løkringer og hvitløksmajones. <i>Fried onion rings and garlic mayonnaise.</i> Inneholder: Egg, hvete, sulfitt	

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Desserter fra eget konditori

Desserts from the hotels pastry

Melkesjokoladeterterte 158,-

Servert med krydderkokt ananas, hvit sjokoladekrem, salt karamellsaus og mangosorbet.

Milk chocolate tart, baked pineapple, white chocolate cream, salty caramel sauce and mango sherbet.

Inneholder: melk, hvete, egg, soya, spor av nøtter

Nystekt og toppet vaffel 162,-

Servert med rørte bringebær, pasjonsfrukt ganache, kanelmuler og yoghurtispinne.

Fresh waffle with raspberry compôte, passion fruit ganache, cinnamon crumbs and yoghurt ice cream.

Inneholder: melk, hvete, spor av nøtter, egg, soya

Vanilje/kirsebæriskake på nøttedaquoise 165,-

Servert med friske frukter, salt karamellsaus og nystekt smuldreterte.

Vanilla- and cherry icecream on an almond- and hazelnut sponge, fresh fruits, salty caramel sauce and fresh baked crumble tart.

Inneholder: melk, egg, soya, hvete, hasselnøtt, mandel

Et utvalg av husets is og sorbet 155,-

Selection of ice cream and sherbet from the pastry.

Inneholder: egg, melk, soya, spor av nøtter

Husets hjemmelagede konfekt 79,-

3 assorterte praliner fra hotellets konditori.

Homemade confectionery from the pastry.

Inneholder: spor av peanøtter, soya, melk, spor av nøtter, hasselnøtter

Hollenderiet

Brasserie & Bar

Barnemeny

Childrens favourites

Grillpølse med pommes frites 138,-

Grilled sausage, French fries.

Inneholder: melk

Kyllingnuggets med pommes frites 149,-

Chicken nuggets, French fries.

Inneholder: hvete, egg, sennep

Pizza Margherita 179,-

Hjemmelaget pizza med tomatsaus, fersk mozzarella og olivenolje.

Pizzaen er stor nok til å kunne deles for 2 barn.

Ønsker du å ta med pizzaen pakker vi den gjerne i eske for deg.

Homemade pizza with mozzarella, tomato sauce.

Inneholder: hvete, melk

Barneis 115,-

2 kuler valgfri is eller sorbet toppet med Non-Stop.

Homemade ice cream with Non-Stop.

Inneholder: melk, egg, soya

Nystekt vaffel 115,-

Sukker, jordbærsyltetøy og Non-Stop.

Fresh waffle sprinkled with sugar, strawberry jam and Non-Stop.

Inneholder: melk, egg, soya