



STRAND HOTEL FEVIK
A LA CARTE



LUNCH

Hjemmelagde laksekaker på grillet focaccia med stekt løk, salat og ramsløkmajones.... 145,-

- Leitz Rheingau Riesling Trocken. Rheingau, Tyskland. Årgang 2009.** Middels dyp strågul. Ung, tiltalende aroma preget av eple, fersken og blomst over fine mineraltoner **385,- / glass 80,-**
- Yellow Tail Semillon Sauvignon Blanc. Australia. Årgang 2007.** Fruktig, innslag av vannmelon, snev av citrus og honning. Floral og saftig **385,- / glass 80,-**
- Chablis Domaine Sainte Claire. Chablis, Frankrike. Årgang 2008.** Domaine Sainte Claire har en duft av eple og dempet lime- sitruspreg. Vinen er medium fyldig og har behagelig syre og en god lengde i ettersmaken **485,-**

Hotelllets berømte fiskesuppe med grønnsaker, friske urter og chilitoast 145,-

- Yellow Tail Semillon Sauvignon Blanc. Australia. Årgang 2007.** Fruktig, innslag av vannmelon, snev av citrus og honning. Floral og saftig **385,- / glass 80,-**
- Chablis Domaine Sainte Claire. Chablis, Frankrike. Årgang 2008.** Domaine Sainte Claire har en duft av eple og dempet lime- sitruspreg. Vinen er medium fyldig og har behagelig syre og en god lengde i ettersmaken **485,-**

Strand Hotels salat med kylling, bacon og krutonger 145,-

- Leitz Rheingau Riesling Trocken. Rheingau, Tyskland. Årgang 2009.** Middels dyp strågul. Ung, tiltalende aroma preget av eple, fersken og blomst over fine mineraltoner **385,- / glass 80,-**
- Yellow Tail Semillon Sauvignon Blanc. Australia. Årgang 2007.** Fruktig, innslag av vannmelon, snev av citrus og honning. Floral og saftig **385,- / glass 80,-**

Svaberg fingermat, spekeskinke fra Lillesand, spekepølse, varmrøkt laks, ost fra Iveland, tomatpesto og oliven 165,-

- Yellow Tail Rose. Australia. Årgang 2009.** Friske aromaer av jordbær og kanel. Smak av søte kirsebær **385,- / glass 80,-**
- Tenuta Monticello Bardolino. Veneto, Italia. Årgang 2009.** Saftig og fruktig med aromaer av bringebær, markjordbær og rips **385,- / glass 80,-**
- Barbera. Piemonte, Italia. Årgang 2007.** Dyp granatrød. Stilig rank og kjølig aroma av røde kirsebær, fjellbær, pepper og sopp **425,-**

Chilipølse fra slakter Eide med pannestekte poteter, løk og sopp 145,-

- Kallstadter Steinacker Riesling Kabinett. Pfalz, Tyskland. Årgang 2009.** Halvtørr med flott duft av modne gule epler, krydder og gode mineraltoner. Saftig, fruktig og rik i munnen med flotte syrer og mineraler **385,- / glass 80,-**
- Yellow Tail Rose. Australia. Årgang 2009.** Friske aromaer av jordbær og kanel. Smak av søte kirsebær **385,- / glass 80,-**
- Yellow Tail Shyras. Australia. Årgang 2009.** Aromaer av knuste bær, syltede bjørnebær, mynte, kanel og andre krydder. Stor, fyldig og sødmefull i munnen med avdempet syre og tannin **385,- / glass 80,-**

MIDDAG

FORRETT

Hotellets berømte fiskesuppe med grønnsaker, friske urter og chilitoast 125,-

Yellow Tail Semillon Sauvignon Blanc. Australia. Årgang 2007. Fruktig, innslag av vannmelon, snev av citrus og honning.

Floral og saftig 385,- / glass 80,-

Chablis Domaine Sainte Claire. Chablis, Frankrike. Årgang 2008. Domaine Sainte Claire har en duft av eple og dempet lime- sitruspreg.

Vinen er medium fyldig og har behagelig syre og en god lengde i ettersmaken 485,-

Kveite på potetpure med bacon og tomatvinaigrette 135,-

Leitz Rheingau Riesling Trocken. Rheingau, Tyskland. Årgang 2009. Middels dyp strågul. Ung, tiltalende aroma preget av eple,

fersken og blomst over fine mineraltoner 385,- / glass 80,-

Yellow Tail Semillon Sauvignon Blanc. Australia. Årgang 2007. Fruktig, innslag av vannmelon, snev av citrus og honning.

Floral og saftig 385,- / glass 80,-

Barbera. Piemonte, Italia. Årgang 2007. Dyp granatrød. Stilig rank og kjølig aroma av røde kirsebær, fjellbær, pepper og sopp 425,-

Fargerik bladsalat med tomater, ost fra Iveland, lokal spekeskinke og marinert blomkål 115,-

Cuma Organic Torrontes . Cafayate Valley, Salta, Argentina. Årgang 2010. Aromatisk, frukt av nektarin, fersken, jasmin, litt krydret

med hint av appelsinskall. Tørr, men rund og fyldig munnfølelse og frisk og fruktig ettersmak 385,- / glass 80,-

Yellow Tail Semillon Sauvignon Blanc. Australia. Årgang 2007. Fruktig, innslag av vannmelon, snev av citrus og honning.

Floral og saftig 385,- / glass 80,-

Tenuta Monticello Bardolino. Veneto, Italia. Årgang 2009. Saftig og fruktig med aromaer av bringebær, markjordbær og rips 385,- / glass 80,-



MIDDAG

HOVEDRETT

Hotelllets berømte fiskesuppe med grønnsaker, friske urter og chilitoast 225,-

Yellow Tail Semillon Sauvignon Blanc. Australia. Årgang 2007. Fruktig, innslag av vannmelon, snev av citrus og honning.

Floral og saftig 385,- / glass 80,-

Chablis Domaine Sainte Claire. Chablis, Frankrike. Årgang 2008. Domaine Sainte Claire har en duft av eple og dempet lime- sitruspreg.

Vinen er medium fyldig og har behagelig syre og en god lengde i ettersmaken 485,-

Breiflabb og sommerkål med grov senneps creme fraiche og urtepoteter 265,-

Cuma Organic Torrontes . Cafayate Valley, Salta, Argentina. Årgang 2010. Aromatisk, frukt av nektarin, fersken, jasmin, litt krydret

med hint av appelsinskall. Tørr, men rund og fyldig munnfølelse og frisk og fruktig ettersmak 385,- / glass 80,-

Tenuta Monticello Bardolino. Veneto, Italia. Årgang 2009. Saftig og fruktig med aromaer av bringebær, markjordbær og rips 385,- / glass 80,-

Laks med basilikumsaus og urtepoteter 235,-

Leitz Rheingau Riesling Trocken. Rheingau, Tyskland. Årgang 2009. Middels dyp strågul. Ung, tiltalende aroma preget av eple,

fersken og blomst over fine mineraltoner 385,- / glass 80,-

Chablis Domaine Sainte Claire. Chablis, Frankrike. Årgang 2008. Domaine Sainte Claire har en duft av eple og dempet lime- sitruspreg.

Vinen er medium fyldig og har behagelig syre og en god lengde i ettersmaken 485,-

Grillet mørbrad av kalv på Røstipoteter, sommerens grønnsaker og oksehalesaus 265,-

Lealtanza Crianza. Rioja, Spania. Årgang 2006. Modne bær og søtlig krydder på duft. Tradisjonelt laget med fin balanse,

elegant, frisk med elegant eikepreg og lang og tørr avslutning 395,- / glass 80,-

Poggiotondo Chianti Cerro Del Masso. Toscana, Italia. Årgang 2008. Bærpreget, med aromaer av mørke moreller. Frisk, med god syre.

Lang ettersmak 395,-

Barbera. Piemonte, Italia. Årgang 2007. Dyp granatrød. Stilig rank og kjølig aroma av røde kirsebær, fjellbær, pepper og sopp 425,-

Ytrefilet av okse med en sterk grønnsaksdressing, potetbåter og sommergrønnsaker 265,-

Torino Coleccion Cabernet Sauvignon. Calchaqui Valley, Argentina. Årgang 2010. Mørk fiolett rød. Ung saftig fruktighet preget av

solbær og krekling med hint av paprika. Flott og balansert med lang avslutning 385,- / glass 80,-

Le Pas de la Beaume. Rhône, Frankrike. Årgang 2009. Saftig, floral med pepper og andre kryddere. Rund, elegant smak 385,- / glass 80,-

Lealtanza Crianza. Rioja, Spania. Årgang 2006. Modne bær og søtlig krydder på duft. Tradisjonelt laget med fin balanse,

elegant, frisk med elegant eikepreg og lang og tørr avslutning 395,- / glass 80,-



DESSERT

Karamellkurv fylt med is og sesongens fristende frukt og bær 155,-

Dolcevita Moscato D'asti. Piemonte, Italia. Årgang 2009. Søtlig, meget fruktig, frisk og balansert med aromaer av jordbær, fersken og sitrus 455,- / glass 65,-

Jordbær med vaniljeis og passionsfruktsaus 95,-

Dolcevita Moscato D'asti. Piemonte, Italia. Årgang 2009. Søtlig, meget fruktig, frisk og balansert med aromaer av jordbær, fersken og sitrus 455,- / glass 65,-

Panna cotta med gele av Puntervolds eplemost 95,-

Dolcevita Moscato D'asti. Piemonte, Italia. Årgang 2009. Søtlig, meget fruktig, frisk og balansert med aromaer av jordbær, fersken og sitrus 455,- / glass 65,-

Himmelsk sjokoladekonfektkake med sitrusrømme, frisk frukt og vaniljeis 95,-

Andresen Porto Ruby. Portugal. Mørk rød. Aroma med preg av plomme og sjokolade. Varm, krydret ettersmak 530,- / glass 69,-





DRIKKE

HVITVIN

Leitz Rheingau Riesling Trocken. Rheingau, Tyskland. Årgang 2009.
Middels dyp strågul. Ung, tiltalende aroma preget av epler, fersken og blomst over fine mineraltoner. Passer til skaldyr, fisk, lyst kjøtt, ost eller uten mat . . . **385,- / glass 80,-**

Kallstadter Steinacker Riesling Kabinett. Pfalz, Tyskland. Årgang 2009.
Halvtørr med duft av modne gule epler, krydder og gode mineraltoner. Saftig, fruktig og rik med flotte syrer og mineraler. Passer til sjømat og lyst kjøtt **385,- / glass 80,-**

Yellow Tail Semillon Sauvignon Blanc. Australia.
Fruktig, innslag av vannmelon, snev av citrus og honning. Floral og saftig. Perfekt til aperitif, lette fiskeretter og ditto oster **385,- / glass 80,-**

Cuma Organic Torrontes . Cafayate Valley, Salta, Argentina. Årgang 2010.
Aromatisk, frukt av nektarin, fersken, jasmin, litt krydret med hint av appelsinskall. Tørr, men rund og fyldig, med frisk og fruktig ettersmak. Velegnet til fisk og skaldyr, kaldtbord, ost eller aperitif **385,- / glass 80,-**

Solar das Bouças Vinho Verde. Minho, Portugal. Årgang 2010.
Deilig aroma av sitron, grønt eple, litt tropisk frukt og mineraler. Slank, elegant og sitrende smak som varer lenge i munnen. Passer til skjellmat som østers og blåskjell, skaldyr, retter av klippfisk og fiskesupper. Perfekt aperitif **385,- / glass 80,-**

Chablis Domaine Sainte Claire. Chablis, Frankrike. Årgang 2008.
Duft av eple og dempet lime- sitruspreg. Vinen er medium fyldig og har behagelig syre og en god lengde i ettersmaken. Klassisk til skaldyr og passer til all slags fisk . . . **485,-**

RØDVIN

Torino Coleccion Cabernet Sauvignon. Calchaqui Valley, Argentina. Årgang 2010.
Mørk fiolett rød. Ung saftig fruktighet preget av solbær og krekling med hint av paprika. Flott og balansert med lang avslutning. Klassisk biffvin. **385,- / glass 80,-**

Yellow Tail Shiraz. Australia. Årgang 2009. Aromær av knuste bær, syltede bjørnebær, mynte, kanel og krydder. Stor, fyldig og sødmefull med avdempet syre og tannin. Vilt og storfe, grill og godt krydret mat. Også god uten mat . . . **385,- / glass 80,-**

Le Pas de la Beaume. Rhône, Frankrike. Årgang 2009.
Saftig, floral med pepper og andre krydder. Rund, elegant smak. Passer til lyst kjøtt, urtepreget tilbehør, kalde kjøttretter, eller milde retter av lam og vilt. **385,- / glass 80,-**

Tenuta Monticello Bardolino. Veneto, Italia. Årgang 2009.
Saftig og fruktig med aroma av bringebær, markjordbær og rips. Lette kjøttretter, kaldtbord, pizza, pasta, club sandwich, carpaccio, ost og hvit fisk. . . **385,- / glass 80,-**

Lealtanza Crianza. Rioja, Spania. Årgang 2006.
Modne bær og søtlig krydder på duft. Tradisjonelt laget med fin balanse, frisk, elegant eikepreg og lang, tørr avslutning. Lammeretter og grillt rødt kjøtt. . **395,- / glass 80,-**

Poggiotondo Chianti Cerro Del Masso. Toscana, Italia. Årgang 2008.
Bærpreget, med aromaer av mørke moreller. Frisk, med god syre. Lang ettersmak. Spesielt velegnet til lyst kjøtt (kylling og kalv). Flott også uten mat **395,-**

Barbera. Piemonte, Italia. Årgang 2007.
Dyp granatrød. Stilig rank og kjølig aroma av røde kirsebær, fjellbær, pepper og sopp. Passer til: Vilt, lam, høstlige kjøttgrøter, soppretter og spekemat eller nytelse . . **425,-**

ROSEVIN

Yellow Tail Rose. Australia. Årgang 2009.
Friske aromaer av jordbær og kanel. Smak av søte kirsebær. Leskende sommervin eller helårs vin til hvit fisk, kylling, svin. Ideell til kaldtbord. **385,- / glass 80,-**

DESSERT- OG PORTVIN

Dolcevita Moscato D'asti. Piemonte, Italia. Årgang 2009.
Søtlig, meget fruktig, frisk og balansert med aromaer av jordbær, fersken og sitrus. Flott til fruktdessert, jordbær, eller bare som terrassevin **455,- / glass 65,-**

Andresen Porto Ruby. Portugal.
Mørk rød. Preg av plomme og sjokolade. Varm, krydret ettersmak. Til kaker og desserter med sjokolade, mørke bær, eller som et måltid i seg selv **530,- / glass 69,-**

MUSSERENDE OG CHAMPAGNE

Solér Jové Brut Reserva. Cava, Spania.
Fruktig og energisk cava med sitrus og modne epler på duft. En god aperitif, som også kan benyttes til enkle forretter, tapas og spekemat **385,- / glass 75,-**

Crémant de Bourgogne Brut Millésimé. Frankrike.
Frisk, tiltalende og delikat musserende vin med aromaer av røde frukter og modne epler. Spesielt egnet som aperitif, men også til retter av fisk og lyst kjøtt **455,-**

Champagne Brut Tradition. Champagne, Frankrike.
Lys gyllen med små, elegante bobler. Nydelig aroma dominert av sitrusfrukt og epler. Frisk og ren smak med behagelig mousse. En fin matvin til svakt krydrede retter av fisk, skaldyr og kylling. Selvfølgelig også en god aperitif **595,-**

ALKOHOLFRITT

St. Regis Chardonnay	195,- / 50,-
St. Regis Cabernet Sauvignon	195,- / 50,-
Fuhr Cascade	195,-
Mineralvann	39,-
Fuhr Eplemost	95,-
Imsdal 0,75l	85,-
Munkholm	43,-
Alkoholfri drink	55,-

ØL/SIDER/ALKOPOPS

Arendals, Carlsberg	59,-
Nøgne Ø	95,-
Sommersby Sider	85,-
Smirnoff Ice	85,-

VARMT DRIKKE

Kaffe / Te	25,-
Espresso, enkel	25,-
Espresso, dobbel	35,-
Cappuccino	30,-
Cafe latte / Cafe Mocha / Kakao	35,-
Varm melk	10,-

