

# Til våre gjester!

Etter endt restaurering av den gamle Aarsætherbrygga ønsker vi hjertelig velkommen til Anker Brygge og restaurant "Kjøkkenet."

Vi håper å kunne gi en smak, duft, lyd og stemning fra en svunnen tid.

Alle har vel et ønske om å kunne dra hjem til middag hos mor, men det lar seg sjelden gjøre for de fleste. Vi får prøve å tenke oss at vi er der nå.

Vi håper at dere vil få en koselig stund, og at maten vil smake.

Ha en god middag!

Hjertelig Hilsen Husfrua

Allis Olufsen

# Lat oss ikkje forfedrane gløyma

Lat oss ikkje forfedrane gløyma  
Under alt som me venda og snu;  
For dei gav oss ein arv til å gjøyma,  
Han er større enn mange vil tru.

Lat det merkjast i meir enn i ordi  
At me halda den arven i stand,  
At når fedrane sjå att på jordi,  
Dei kan kjenna sitt folk og sitt land.

Ivar Aasen

# To our guest!

Now that the old "Aarsætherbrygga" is at last renovated we are happy to be able to wish you a hearty welcome to Anker Brygge and the Restaurant "Kjøkkenet" ("kitchen").

We hope to be able to provide you with the flavours, smells, sounds and atmosphere of a bygone time.

Everyone would like to be able to go home for dinner With there mother, but for most of us this opportunity comes very seldom. Perhaps we can try to make-believe that this is one of those rare occasions.

We hope that you will have an enjoyable and relaxing time here, and that you will relish the food we serve you.

Bon appetit!

With best wishes housemistress

Allis Olufsen

# **"Our Forebears We Recall With Pride"**

Our forebears we recall with pride.  
Through all our daily strife and woe,  
For they gave us a thing to hide  
Much greater than we fully know.

Let us insist we sense the worth  
Of a preserved bequest like this,  
So when our forebears look to earth  
They know their folk's and country's  
bliss.

(Freely translated from poem by Ivar Aasen)



FORRETTER  
STARTERS

*Hvalcarpaccio med salat, parmesan og tyttebærbalsamico*  
*Whale carpaccio with salat, parmesan and cranberries*  
*balsamic*

165,-

*f*

*Klippfiskgrateng med bacon og raspet gulrot*  
*Klippfish gratin with bacon and grated carrot*

165,-

*1a, 4, 7, 15ab*

*Gratinerte kamskjell*  
*Gratinated scallops*

165,-

*7bf, 13, 15ab*



*FISK*  
*FISH*

*Ovnsstekt kveite med jordskokk- og potetpuré, smørdampede grønnsaker og champagnesaus*  
*Roasted halibut with Jerusalem artichoke and potato purée, vegetables and champagne sauce*

*375,-*

*4, 7abe, 15ab*

*Tørrfisk med smørdampede grønnsaker, ovnsbakte poteter, bacon og husfruens hjemmelagde sennep*  
*Stockfish with roasted potatoes, vegetables, bacon and homemade mustard*

*375,-*

*4, 7a, 10, 15ab*

*Kremet fiskegryte*  
*Creamy fish chowder*  
*375,-*

*1a,2, 4, 7, 13, 15ab*

*375,-*



KJØTT  
MEAT

*Indrefilet av okse med asparges, bacon og fløtepoteter*  
*Filet of beef with asparagus, bacon and creamy potatoes*

375,-

7be, 15ab

*Lammecarré med sauterte poteter i løk og paprika, servert  
med rosmarín urtesaus*  
*Lamb carré with potatoes sautéed with onion and bell  
pepper, served with a rosemary herb sauce*

375,-

7, 15b

*Vegetarísk/ vegansk alternativ tilgjengelig. Spør servitøren*  
*Vegetarian/ Vegan option available. Ask your waiter*

295,-

15ab



MORS GAMMEL KOKEBOK  
MOMS OLD COOKBOOK



*Boknafisk med sesongens smørdampede grønnsaker,  
salt spekk og husfruens hjemmelagede sennep*  
*Boknafish with butter steamed vegetables, boiled  
potatoes, salted lard and homemade mustard*

410,-

3, 4, 7c, 10

*Stekte torsketunger med raspet gulrot, kokte poteter, smeltet  
smør og remulade*  
*Roasted tongue of cod with grated carrot, boiled potatoes,  
melted butter and remoulade*

375,-

1, 3, 4, 7cd, 10

*Lun rabarbrakompott med rømme*  
*Warm rhubarb compote with souercream*

165,-

1a, 7d, 8b





## DESSERT

*Sjokoladefondant med iskrem*  
*Chocolate fondant with ice cream*

*1a, 3, 7be*

*165,-*

*Salt karamell med hvit sjokoladeganache og bringebær*  
*Salty caramel and white chocolate ganache with raspberries*

*1a, 7de, 8b*

*165,-*

## **Allergener**

1. *Gluten (a.hvete, b.rug, c.bygg, d.havre, e.spelt)*
2. *Skalldyr*
3. *Egg*
4. *Fisk*
5. *Peanøtter*
6. *Soya*
7. *Laktose (7a. smør 7b. Fløte, 7c. Klaret smør 7d. Sour cream, 7e. melk, 7f.ost)*
8. *Nøtter (mandel, hasselnøtt, valnøtt, cashewnøtt, pekannøtt, paranøtt, pistasienøtt)  
(b.spør av)*
9. *Selleri*
10. *Sennep*
11. *Sesam*
12. *Sulfitt / Sulphur dioxide*
13. *Skjell og bløtdyr (f.eks. kamskjell, snegler, muslinger og blekksprut)*
14. *Lupin*
15. *Hvitløk (15a.hvitløk 15b.løk)*

## **Allergies**

1. *Gluten (a.wheat, b.rye, c.barley, d.oats, e.hulled wheat)*
2. *Crustaceans*
3. *Eggs*
4. *Fish*
5. *Peanuts*
6. *Soybeans*
7. *Lactose (7b. Cream, 7c. Clarified butter, 7d. Sour cream, 7e. milk, 7f.cheese)*
8. *Nuts (b. traces of)*
9. *Celery*
10. *Mustard*
11. *Sesame seeds*
12. *Sulphur dioxide and sulphites*
13. *Molluscs*
14. *Lupin*
15. *Garlic (15a.garlik 15b.onion)*