

# GUDVANGEN FJORDTELL

## SEAFOOD RESTAURANT

Creamy fish soup with julienne vegetables, fish and mussels. Served with bread.

Bouillabaisse. Tomato fish casserole with fennel, fish and shellfish.

Creamy mussels served with bread.

White wine steamed mussels, with herbs and bread.

Large shrimps with fresh lemon, salad, bread, mayonnaise. Choose between 400g. and 800g portion

Shrimps toast and fresh salad.

Grilled scallops on cauliflower purée, with soy & browned butter.

Seafood plate . A variety of seafood, such as scallops, crawfish, lobster, mussels, etc. 2pax

# GUDVANGEN FJORDTELL

## SEAFOOD RESTAURANT

Traditional salmon - with sour cucumber and apple salad, served with fresh potatoes and chives & sour cream.

Cod fillet on new cabbage with capers, parsley and egg butter.

Grilled lobster with toast, dressing & salad.

Herb baked crayfish with cauliflower and other butter-steamed primers.

Grilled clip fish with baked tomatoes and gravy.

Smoked cod back with béchamel sauce, carrot, fresh cabbage and boiled potatoes.

Salmon duo traditional. - Smoked salmon with scrambled eggs & dug salmon with mustard sauce served with toast.

# GUDVANGEN FJORDTELL

SEAFOOD RESTAURANT

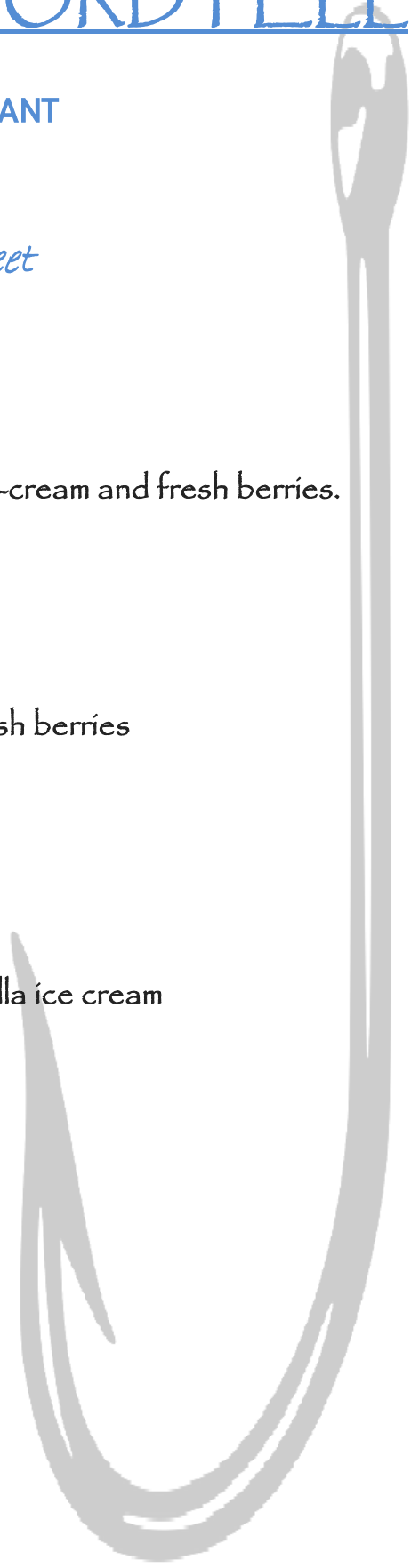
*Something sweet*

Chocolate fondant served with vanilla ice-cream and fresh berries.

Warm crème brule with fresh berries

Chocolate brownie with vanilla ice cream

Panna cotta



# GUDVANGEN FJORDTELL

## SEAFOOD RESTAURANT

### *Drink menu*

#### White wine

JHON JOSH, clean crispy white, with a refreshing acidity and apple aroma

FERNAO DE MAGALHAES, dry fresh with deep aromas

GRANATELLO, aromatic, fresh with delicate taste of white flowers

CHABLIS, classic dry chardonnay from Chablis, with a hint of citrus

DREISSIGAKER RIESLING, dry classic with peachy over tones

#### Rødvin

ROSSO PICCINI, young & fruty

SALVALAI, full-bodied wine from the Valpolicella area

BARBERA PIAMONTE, well balanced with hints of cherries and almonds

COTES DU RON, classic French wine

FINCA DE ORO, Rioja with cedar aromas

#### Rose vin

CHEMIN DE PROVENCE, nice touch of apple and berry

#### Prosecco (musserende vin)

ANNA SPINATO (Brut of Millesimato)

#### Noe annet

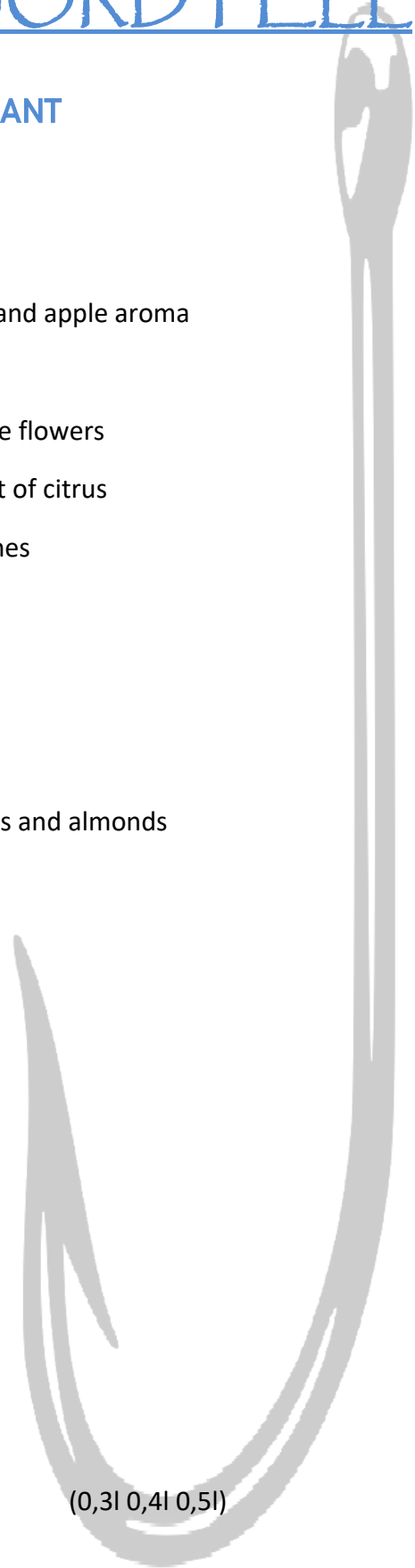
Soda (Cocacola, 7Up, fanta .... etc.)

Lokalt beer (Blonde ale, APA, hvetebær ... osv.)

Draught beer

(0,3l 0,4l 0,5l)

Kaffe, te, varm sjokolade... osv.



# GUDVANGEN FJORDTELL

## SJØMATRESTAURANT

Kremet Fiskesuppe, garnet med julienne grønnsaker, fisk og blåskjell.  
Servert med brød.

Bouillabaisse. Tomatisert fiskegryte med fenikkel, fisk og skalldyr.

Kremet blåskjell servert med brød.

Hvitvinsdampede blåskjell med urter og brød.

Store reker med frisk sitron, salat, brød, majones

Velge mellom 400g. og 800g porsjon.

Skagenrøre med toast og frisk salat.

Grillet kamskjell på blomkålpurè med soya & brunet smørsjy.

# GUDVANGEN FJORDTELL

## SJØMATRESTAURANT

Sjømattallerken. En variasjon av sjømat, som kamskjell, sjøkreps, hummer, blåskjell m.m.

Tradisjonell laks – med syrlig agurk og eple salat, servert med nypoteter

Og gressløk- & rømmekrem

Torskerygg på nykål med kapers, persille og eggesmør.

Grillet hummer med toast, dressing, salat.

Urtebakt sjøkreps med blomkål og andre smørdampede primører.

Grillet klippfisk med bakte tomater og sjysaus.

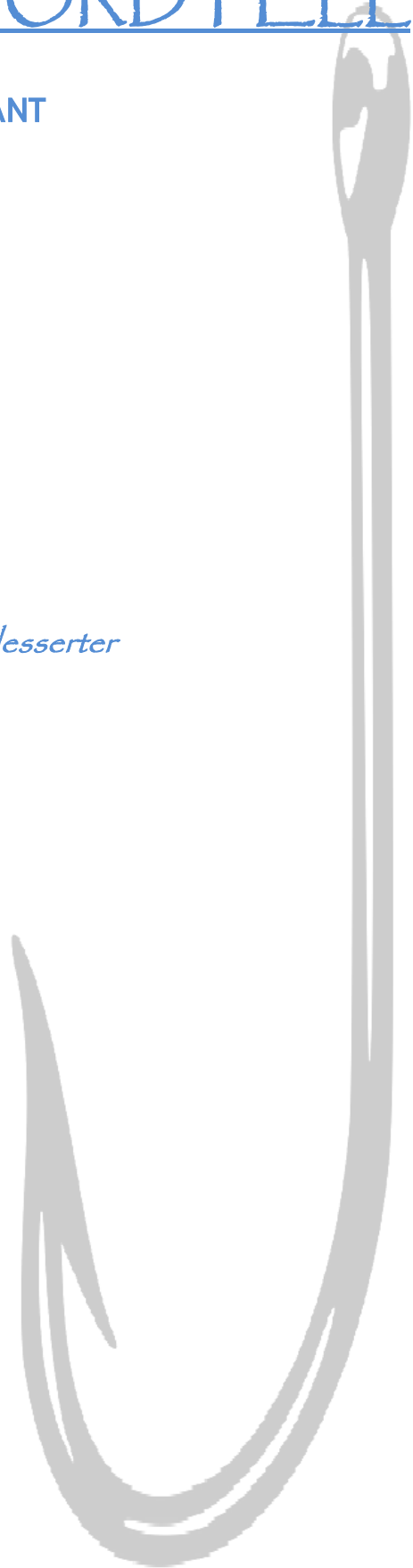
Røkt torskerygg med bechamelsaus, gulrot, nykål og kokte poteter.

# GUDVANGEN FJORDTELL

SJØMATRESTAURANT

*NOE SØTT*

*Se din servitør for våre desserter*



# GUDVANGEN FJORDTELL

## SJØMATRESTAURANT

### *vin kart*

#### Hvitvin

JON JOSH

*Ren sprø hvit med balanse av sødme og syrlighet og grønne epler.*

FERNAO DE MAGALHAES,

*Aroma av honning og sitrus, en skarp og syrlig vin med mineraler.*

BIANCO SICILIA – GRANATELLO

*En kraftig og tørr vin med moden karakter.*

VICTOR BERNARD – CHABLIS

*klassisk tørr chardonnay, med toner av frisk sitrus og pære.*

DREISSIGAKER RIESLING

*Preg av grønne frukter med sitrus, fulført med ettersmak av mineraler.*

#### Rødvin

ROSSO DI TOSCANA PICCINI

*Tørr og fyldig, med toner av plommer og mørke bær.*

SALVALAI- VALPOLICELLA CLASSICO

*Aroma av mørke bær, kraftige med myk og fyldig smak av modne kisebær.*

VAREJ - BARBERA PIAMONTE

*Saftig og frisk. med god syre og lite tanniner, samk av bær, krydder og lakris.*

ARMOIRIES CÔTES DU RHÔNE

*En fransk klassiker, kraftig, tørr og syrlig karakter av tobacco og bjørnebær.*

FINCA DE ORO - RIOJA

*En tørr vin, med blanding av røde og mørke bær, med krydder og vanilje.*



# GUDVANGEN FJORDTELL

## SJØMATRESTAURANT

### Rose vin

CHEMIN DE PROVENCE

*Aroma av røde frukter og guava, tør og frisk med modne jordbær.*

### Musserende vin

ANNA SPINATO PROSECCO BRUT

*Ung og fruktig karakter med drue, eple og sitrus.*

JAUME SERRA BRUT

*Struktureres og frisk med god syre og preg av mineraler*

### Drikkevarer

Brus ( cola, sprite, fanta...)

Lokal Sognamost: eple, eple og pære, eple og solbær, eple og bringebær.

Telemark mineralvann m/u kullsyre.

Lokalt øl fra Voss Fellesbryggeri: Vossablond, pale ale, kveite øl...

Fat øl

(0,3l 0,4l 0,5l)

Kaffe m/u koffein, te, varm sjokolade... osv.