



# Magical Winter Menu

Every evening at 19h00 we serve a freshly prepared 3 course dinner. We use many local and ecological ingredients and often try to give traditional recipes a modern twist.

## MONDAY

Lefse with Norwegian Dølafe and herbs 1,7,12  
Homemade moose lasagna 1,7,12  
Cheesecake 1 wheat,3,6,7,8 almond,12

## TUESDAY

Onion soup with cheese bread 1 wheat,3,7,9  
Crusty chicken, potato salad with herbs and vegetables 1 wheat,3,7,8 walnut, 10  
Brownie with fruit and ice cream 1,2,7,8 hazelnut

## WEDNESDAY

Norwegian tapas 1 wheat, 2,3,4,7,8,9,12  
Cod with spinach puree and dijonaise 3,4,7,12  
Apple strudel with almond cream 1 wheat, 7,8,12

## THURSDAY

Rösti with herring 3,4,7,10,12  
Moose stew, oven baked vegetables and potatoes 1 wheat,barley,rye,3,7,9,10,12  
Pancakes with citrus sauce 1,3,7,8 almond, hazel- and walnut

## FRIDAY

Oven Baked goat cheese croquette 1,3,7,8 almond, hazel- and walnut  
Deer kjøttkaker with winter vegetables, potatoes and brown cheese sauce 1 wheat,3,4,6,7,9  
Pie of the day 1 wheat, 3,7,8

## SATURDAY

Quiche with fêta from Norwegian goat milk, spinach and minced lamb meat 1 wheat,3,7,12  
Fish vol-au-vent with garnish and homemade Pommes duchesse 1 wheat,2, 3, 4,6,7,9,10,11,14  
Pepperkake mousse with fruit 1 wheat ,3,7,8

## SUNDAY

Carrot soup with finishing touch of the chef & flatbrød 1 wheat,3,7,8 walnut, 9  
Oriental lamb stew, rice and vegetables 1,6,7  
Crème brûlée 3,7

We require a table reservation latest at 12h00. Please call + 4745725432 or [info@villafregn.com](mailto:info@villafregn.com)

We reserve for last minute changes.

Please inform us about eventual food restrictions or allergies in advance.

Adults pay 550 NOK for this 3 course diner.

Children 3-11 years pay 295 NOK per child for the 3 courses menu.

## Hjertelig velkommen!

\*Contains: 1. Cereals containing gluten 2. Shellfish 3. Eggs 4. Fish 5. Peanuts 6. Soybeans 7. Milk 8. Nuts 9. Celery 10. Mustard 11. Sesame seeds 12. Sulfite 13. Lupine 14. Molluscs



# Magisk vintermeny

Hver kveld kl. 19.00 serverer vi en hjemmelaget 3-retters middag. Vi bruker mange lokale og økologiske ingredienser og prøver ofte å gi tradisjonelle oppskrifter en moderne vri.

## MANDAG

Lefse med dølafe kjøtt og norske urter 1,7,12  
Hjemmelaget elglasagne 1, 7,12  
Ostekake 1 hvete,3,6,7,8 mandel,12

## TIRSDAG

Løksuppe med ostebrød 1 hvete,3,7,9  
sprø kylling, potetsalat med urter og grønnsaker 1 hvete,3,7,8 valnøtt, 10  
Brownie med frukt og is 1,2,7,8 hasselnøtt

## ONSDAG

Norsk tapas 1 hvete, 2,3,4,7,8,9,12  
Torsk med spinatpuré og dijonnaise 3,4,7,12  
Eplestrudel med mandelkrem 1 hvete,7,8,12

## TORS DAG

Rösti med sild 3,4,7,10,12  
Elggryte og ovnsbakt grønnsaker 1 hvete,bygg,rug,3,7,9,10,12  
Pannekaker med sitrussaus 1,3,7, 8 mandel-,hassel og valnøtt

## FREDAG

Ovnsbakt geitost krokett 1,3,7,8 mandel-,hassel og valnøtt  
Kjøttkaker fra hjort med vintergrønnsaker, poteter og brunostsaus 1 hvete,3,4,6,7,9  
Dagens kake 1 hvete, 3,7,8

## LØRDAG

Quiche med fêta fra norsk geitost, spinat og lammekjøttdeig 1 hvete,3,7,12  
Fisk vol-au-vent med garnityr og hjemmelaget pomes duchesse 1 hvete,2, 3, 4,6,7,9,10,11,14  
Pepperkake mousse med frukt 1 hvete ,3,7,8

## SØNDAG

Gulrotsuppe med garnitur & flatbrød 1 hvete,3,7,8 valnøtt,9  
Orientalsk lammegryte, ris og grønnsaker 1,6,7  
Crème brûlée 3,7

Vi krever bordbestilling senest kl. 12.00. Ring + 4745725432 eller [info@villafregn.com](mailto:info@villafregn.com)

Vi tar forbehold for endringer i siste liten.

Vennligst informere oss om eventuelle matrestriksjoner eller allergier på forhånd.

Voksne betaler 550 NOK for denne 3-retters middag.

Barne 3-11 år betaler 295 NOK per barn for 3-retters menyen.

## Hjertelig velkommen!

*\*Inneholder:* 1. Kornslag 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter 6. Soyabønner 7. melk  
8. nøtter 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesamfrø 12. Sulfitt 13. Lupin 14. Bløtdyr