



Summer menu 2024

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

Cucumber gazpacho with salmon toast *1 wheat, 4, 7*
Moose stew with side dish *1 wheat, barley, rye, 3, 7, 9, 10, 12*
Cheesecake *1 wheat, 3, 6, 7, 8 almond, 12*

TUESDAY

Oven Baked goat cheese croquette *1, 3, 7, 8 almond, hazel- and walnut*
Homemade quiche with salmon and vegetables *1, 4, 7*
Pancakes with citrus sauce *1, 3, 7, 8 almond*

WEDNESDAY

Norwegian tapas *1 hvete, 2, 3, 4, 7, 8, almond, hazel, walnut, cashew, 9, 12*
Homemade deer lasagna *1, 7, 12*
Yoghurt panna cotta *7*

THURSDAY

Carrot soup with finishing touch of the chef *1 wheat, 3, 7, 8 walnut*
Salmon with dill potatoes *4, 7, 12*
Apple pie with ice cream *1 wheat, 3, 7*

FRIDAY

Rösti with herring *3, 4, 7, 10, 12*
Risotto with bacon cubes and mushrooms *7*
Pudding - yoghurt in layers and topped off with red fruit *7*

SATURDAY

zucchini soup with flat bread *1 wheat, 7*
Cod with summer twist and oven potatoes *2, 4, 12*
Pie of the day *1 wheat, 3, 7*

SUNDAY

Lefse with Norwegian Dølafe and herbs *1, 7, 12*
Filled potato with marinated chicken and tasty salad *7*
Brownie with fruit and ice cream *1, 2, 7, 8 hazelnut*

We require a table reservation latest at 12h00. Please call + 4745725432 or info@villafregn.com
We reserve for lastminute 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 is 295 NOK per child for the 3 courses menu.

Hjertelig velkommen!

**Inneholder: 1. Kornslag 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtter 6. Soyabønner 7. melk*



Sommer meny

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

Agurkgazpacho med laksetoast *1 hvete, 4, 7*

Elggryte med tilbehør *1 hvete, bygg, rug, 3, 7, 9, 10, 12*

Ostekake *1 hvete, 3, 6, 7, 8 mandel, 12*

TIRSDAG

Ovnsstekte geitost kroketter *1, 3, 7, 8 mandel-, hassel og valnøtt*

Hjemmelaget quiche med laks og grønnsaker *1, 4, 7*

Pannekaker med sitrussaus *1, 3, 7, 8 mandel*

ONSDAG

Norsk tapas *1 hvete, 2, 3, 4, 7, 8, mandel-, hassel, valnøtt, cashew, 9, 12*

Hjemmelaget lasagne hjortekjøtt *1, 7, 12*

Yoghurt panna cotta *7*

TORSDAG

Gulrotsuppe *1 hvete, 3, 7, 8 valnøtter*

laks med dillpotater *4, 7, 12*

Eplepai og iskrem *1, 3, 7*

FREDAG

Rösti med sild *3, 4, 7, 10, 12*

Risotto med bacon og sopp *7*

Pudding - yoghurt lagvis med et toppstrøk av røde frukt *7*

LØRDAG

Squashsuppe med flatbrød *1 hvete, 7*

Torsk med sommertvist og ovnsbakte poteter *2, 4, 12*

Dagens kake *1 hvete, 3, 7*

SØNDAG

Lefse med dølafe kjøtt og norske urter *1, 7, 12*

Fylt potet med marinert kylling og salat *7*

Brownie med frukt og iskrem *1, 2, 7, 8 hasselnøtt*

Vi krever bordbestilling senest kl. 12.00. Ring + 4745725432 eller info@villafregn.com
Vi tar forbehold om endringer i siste liten. Vennligst informer oss om eventuelle matrestriksjoner eller allergier på forhånd.

550 NOK per person for 3-retters middagen, pris barna 3-11 år er 295 NOK per barna

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