



Winter 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

Oven baked goat cheese croquette *1 wheat, 3, 7, 8 almond, walnut, cashew*
Moose stew with oven baked potatoes and vegetables *1 wheat, barley, rye, 3, 7, 9, 10, 12*
Brownie with red fruit and ice cream *1 wheat, 3, 7, 8 hazelnut*

TUESDAY

Mushroom cream soup with garlic bread *1wheat, 7*
Roasted lamb in port wine sauce and grilled vegetables *7, 10, 12*
Homemade apple strudel with vanilla sauce *1wheat, 3, 7*

WEDNESDAY

Norwegian tapas *1wheat, 2, 3, 4, 7, 8, almond, walnut, cashew, 9, 10, 12*
Braised Salmon with broccoli mousse and gnocchi *1wheat, 3, 4, 7, 8 almond*
strawberry cheesecake *1wheat, 3, 6, 7, 8 almond, 12*

THURSDAY

Carpaccio from deer and garnish *7, 10, 12*
Chicken breast wrapped in bacon staffed with vegetables *7, 12*
Mille-feuille with berries *1wheat, 3, 7*

FRIDAY

Filo pastry with feta mousse, red peppers and caramelized nuts *1wheat, 7, 8 almond, walnut, cashew, 12*
Reindeer steak with vegetables, rosmarin potatoes and brunost sauce *7*
Norwegian pavlova with elderflower and berries *3, 7*

SATURDAY

Tartare of deer *1 rye, wheat, 7, 12*
Cod fish in Norwegian tang, basmati rice and lemon- Butter sauce *4, 7*
Homemade profiterole, custard cream and chocolate sauce *1 wheat, 7*

SUNDAY

Gravad lax with cauliflower couscous *4, 12*
Roasted Pork belly with celeriac cream and caramelized plum *6, 7, 11*
Raspberry semifreddo *3, 7*

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!

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



Vintermeny 2024

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

Ovnsstekte geitost kroketter *1 hvete, 3, 7, 8 mandel, valnøtt, cashew*
Elggrytte med ovnsbakte poteter og grønnsaker *1 hvete, bygg, rug, 3, 7, 9, 10, 12*
Brownie med rød frukt og iskem *1 hvete, 3, 7, 8 hasselnøtt*

TIRSDAG

Soppkremsuppe med hvitløksbrød *1 hvete, 7*
Stekt lam i portvinsaus og grillede grønnsaker *7, 10, 12*
Hjemmelaget eplestrudel med vaniljesaus *1 hvete, 3, 7*

ONSDAG

Norsk tapas *1 hvete, 2, 3, 4, 7, 8 mandel, valnøtt, cashew, 9, 10, 12*
Brasert laks med brokkolimousse og gnocchi *1 hvete, 3, 4, 7, 8 mandel*
jordbærostkake *1 hvete, 3, 6, 7, 8 mandel, 12*

TORS DAG

Hjort carpaccio *7, 10, 12*
Kyllingbryst pakket inn i bacon fylt med grønnsaker *7, 12*
Mille-feuille med bær *1 hvete, 3, 7*

FREDAG

Filodeig med fêtamousse, rød paprika og karamelliserte nøtter *1 hvete, 7, 8 mandel, valnøtt, cashew, 12*
Reinsdyrbiff med grønnsaker, rosmarinpoteter og brunostsaus *7*
Norsk pavlova med hylleblomst *3, 7*

LØRDAG

Hjort tartare *1 rug, hvete, 7, 12*
Torske i norsk tang, basmatiris og sitron- smørsaus *4, 7*
Hjemmelaget profiterole, vaniljesaus og sjokoladesaus *1 hvete, 7*

SØNDAG

Gravad lax med blomkåls Couscous *4, 12*
Stekt svinekjøtt med sellerikrem og karamellisert plomme *6, 7, 11*
Bringebær semifreddo *3, 7*

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. gluten 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*