VILLA FREGN

Vinter Meny 2026

Hver kveld kl. 19.00 serverer vi nylaget treretters middag. Vi bruker mange lokale og økologiske ingredienser, og prøver ofte å gi tradisjonelle oppskrifter en moderne vri.

MANDAG

Gulrot- og søtpotetsuppe med eple, tyttebær, hjemmelagde krutonger og løk *1hvete*
Ovnsbakt laks med sitronsaus, ertepuré og dillpoteter *4,6,7,10*
Brownie med bærsauce og iskrem *1hvete, 3,7,8 hasselnøtt*

TIRSDAG

Linguine med norske reker i kremet saus *1hvete ,2,6,7,9,10*
Lammestekt lam med ovnsstekte grønnsaker og rødbetsaus *9,12*
Sitruspannacotta *1hvete,7,8mandel*

ONSDAG

Salat med varm geitost, rødbeter og søtsaltede nøtter *7,8 mandel,valnøtt,cashew*
Elggryte med sopp og poteter *12*
Ostekake med brunost *1hvete,3,7,8 valnøtt*

TORSDAG

Elgtartar *1hvete ,10*
Torsk med ratatouille og couscous *4*
Gløggkokte pærer med tyttebær *1hvete ,3,7,8 mandel,12*

FREDAG

Laksesashimi *4, 6, 11*
Reinsdyrfilet med grønnsaker og brunostsaus *7, 10*
Pavlova med mango krem *3,7*

LØRDAG

Elg carpaccio *1hvete, 7*
Fiskesuppe *2,4,7*
Sjokolademousse med hjemmelaget sorbet *1hvete,3,7,8 mandel*

SØNDAG

Norsk Tapas *1hvete, 2,4,7,8,mandel,valnøtt,cashew, 9,10*
Panko-kyllingbryst med romescosaus og grønnsaksris *1hvete,3,7,8 mandel*
Eplekake med mandelis *1hvete ,3,7,8 mandel*

Vi ber om at bordreservasjon gjøres senest kl. 12.00 samme dag.
Vennligst ring +47 457 25 432 eller send e-post til info@villafregn.com
Vi tar forbehold om eventuelle endringer i siste liten.
Gi oss gjerne beskjed på forhånd om eventuelle matrestriksjoner eller allergier.
Pris for voksne er 550 NOK for treretters middag.
Barn i alderen 3–11 år betaler 295 NOK per barn for treretters meny

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*

VILLA FREGN

Winter menu 2026

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

Carrot and sweet potato soup with apple, lingonberries, croutons and onions *1wheat*
Oven-baked salmon with lemon sauce, pea purée and dill potatoes *4,6,7,10*
Brownie with berry sauce and ice cream *1wheat, 3,7,8 hazelnut*

TUESDAY

Linguine with Norwegian shrimp in a creamy sauce *1wheat,2,6,7,9,10*
Roast Lamb with oven roasted vegetables and red wine beetroot sauce *9,12*
Citrus panna cotta *1wheat,7,8almond*

WEDNESDAY

Salad with warm goat cheese, beetroot and sweet-salted nuts *7,8 almond,walnut,cashew*
Moose stew with mushrooms and potatoes *12*
Cheesecake with brunost *1weat,3,7,8walnut*

THURSDAY

Moose tartare *1wheat,10*
Cod with ratatouille and couscous *4*
Gløgg-poached pears with cranberries *1wheat ,3,7,8 almond, 12*

FRIDAY

Salmon sashimi *4, 6, 11*
Reindeer fillet with vegetables and brunost sauce *7, 10*
Pavlova with mango cream *3,7*

SATURDAY

Moose carpaccio *1wheat, 7*
Fish soup *2,4,7*
Chocolate mousse with homemade sorbet *1wheat,3,7,8 almond*

SUNDAY

Norwegian tapas *1wheat, 2,4,7,8,almond,walnut,cashew, 9,10,*
Panko chicken breast with romesco sauce and vegetable rice *1wheat,3,7,8almond*
Apple pie with almond ice cream *1wheat,3,7,8almond*

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*