

MENY

FORRETT Mai

Glederiets Fiskesuppe

Med Ørret, Torsk, Reker, Julienne-Grønnsaker (Selleri, gulrot, purreløk). Toppes med Dill og Gressløk

Melk, Fisk, Selleri, Skalldyr, Sulfitt

149,-

Kan også serveres som hovedrett 199,-

Smørkokte Asparagus

Med Posjert egg, Luftig Hollandaise-saus, Sprø Coppa-chips på spekemat fra ASK gård. Toppes med Karse og Gressløk.

Egg, Melk

139,-

Assorterte, fargerike tomater med Gazpacho

Spansk kaldsuppe basert på norske økologiske cherry-tomater. Serveres med Vinaigrette-marinerte tomater, Syltet snacksagurk, Cheddar og avsluttes med husets ramsløksolje

Sulfitt, Melk

139,-

3-Retter

495,-

(+20kr tillegg for oster)

HOVEDRETT

Ukens hovedrett!

Spør din servitor

259,-

Dielam er lam som kun er føret på melk. Kjøttet er lyst og mørt!

Dielam fra Øvre Kjekshus Gård

Serveres med Brent brokkolini, Ferske reddiker, Karamellisert blomkålpuré, småpoteter, Luftig og kremet persillesaus og Sprø filodeig

Melk, Hvete

304,-

Bakt fjellørret

Med Grillet hjertesalat toppet med limegelé og sprø quinoa, Brent vårløk, Potetkake og Smørsaus med ørretrogn

Melk, Fisk, Egg, Selleri

294,-

Grillet og Glassert Spisskål

Grillet Spisskål glassert med Sennepsfrø, Soyasolsikker og Gresskarkjerne. Serveres med Potetskum, Squash-chips og toppet med Gressløk og Brønnkarse

Sennep, Melk, Soya

234,-

RESTAURANT

Glederiet

DESSERT

Rabarbara i to varianter

Rabarbara-kompott med søtpisket rømme, Krokan, Vaniljesyltet rabarbara, Søtt bakverk og Tørkede bringebær

Melk, Hvete, Egg, Nøtter

139,-

Honningkake Canelès

Serveres med Hjemmelaget vaniljeis, Crunchy macadamianøtter, Bringebærsirup og Syre

Melk, Egg, Hvete, Nøtter

144,-

4 Forskjellige Oster

Brilliant Brie, Rød Ku og Cheddar fra Thorbjørnrud Ysteri
Edel blå fra Gangstad Gårdsysteri

Serveres med Nøttebrød og Plommepurè

Melk, Nøtter, Hvete, Egg

164,-

OM OSS

Selv om vi har byttet navn på vår restaurant er den fortsatt en del av vårt kjære Gledeshus. Med restaurant Glederiet ønsker vi å bidra til å utvikle matkulturen i Hønefoss, og derfor benytter vi så mange lokale råvarer som mulig. Med bl.a oster fra Thorbjørnrud og kjøtt og spekemat fra Ask, Øvre kjeکشus gård og lam fra Sørum Gård er det en glede for oss å kunne foredle råvarer som både er lokale men som i tillegg høster priser verden rundt for sin kvalitet. Det er viktig for oss å være konsistente, litt utfordrende og gi våre gjester en helaften med god mat og drikke, latter og ikke minst glede.

Vi ønsker kun å bli bedre, og vi setter stor pris på dine tilbakemeldinger i form av ris og ros. Spør gjerne din servitør om maten vi serverer, om vin som passer spesielt til retten du velger eller om du ønsker å se en drikkemeny.

Velbekomme!

RESTAURANT

Glederiet