



Lunchmeny 2008

Meny 1.

Bergensk Fiskesuppe med strimlede grønnsaker og teskjeboller

Helstekt ryggstykke av svin, fylte epler, stekte poteter og sider sju.

Frisk Fruktsalat
Kaffe

Pris pr. pers. 2-retters kr. 340,-
Pris pr. pers. 3- retters kr. 415,-

Meny 2.

Asparges salat med vinaigrette dressing

Gravet Ørret med dillstuede Poteter og Sennepssaus

Jordbær med vaniljeis
Kaffe

Pris pr. pers. 2- retters kr. 315,-
Pris pr. pers. 3- retters kr. 380,-

Meny 3.

Prinsefisk

I juli 1856 besøkte den daværende visekongen av Norge og Sverige, Kronprins Carl – senere kong Karl XV, Bergen. Den nederlandske prins Vilhelm av Oranien befant seg samtidig i Bergen, og den påfølgende dagen ble de to prinser og deres følge vist opp til St. Jørgen hospital. Deretter gav en av byens magistrater en middag i Pellots sal. Salen lå der Holts hotell senere lå, altså på nåværende Ole Bulls plass vis-a-vis Losjen.

Det ble servert en fiskerett som fikk navnet Prinsefisk, og er siden den tid vært en bergensk selskapsrett.

Prinsefisk – dampet torskefilet på hvitvinssaus,
garnert med hummer og asparges.
Mandelpoteter

Sherryfromage med Småkaker
Kaffe

Pris pr person kr. 310,-

Bellevue Restauranter AS
Bellevuebakken 9, 5019 Bergen Tel. 55 33 69 99 Faks 55 33 69 89
booking@bellevue.no www.bellevue.no
Ekte opplevelser – Virkelig kvalitet

Lunch Bryggen 2008