



JÆREN HOTELL



*Det Jærske kjøkken
har blitt et
varemerke for
Jæren Hotell.
Vi ønsker å
oppdatere
de jærske
mattradisjonene
til et nytt århundre.
Nyte spennende nye
råvarer samtidig som vi beholder
vårt jærske særpreg.
Bringe lokale leverandører
og førsteklasses
råvarer fra distriktet frem
i lyset.
Vi legger mye vekt på at maten
skal være
innbydende både for syn og gane.
Til alle retter blir det servert
hjemmelaget brød,
og selvsagt gode poteter.*

djk
DET JÆRSKE KJØKKEN

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no

Fra hav til hei meny
3 retters med vin anbefaling

Hvor enn du er på Jæren, kan du se både hav og hei.

*Blått hav, lange strender, åker og eng
til lynchhei og fjellknauser med spennende råvarer til
Det Jærske kjøkken.*

*Kremet fiskesuppe
med fisk og skalldyr fra Jærhavet
servert med godt brød*

Vin: Petit Chablis, Desvignes, Burgund, Frankrike

*Kyllingflørt
med bacon, stekte grønnsaker
kremet tomatsaus og ovnsbakte småpoteter*

Vin: Barbera d'Ast Lavignone, Picco Maccario, Piemonte, Italia

*Vanilje og sjokoladefromasj
med bringebærsaus.*

Vin: Nederburg Noble Late Harvest, Sør-Afrika

Jæren Hotell – Solhøgda 3 – 4340 Bryne
Tlf. +47 51 77 11 00 - booking@jarenhotel.no
www.jarenhotel.no


DET JÆRSKE KJØKKEN