



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

Jærbondens meny
4 retter med vin anbefaling

Når jærbonden endelig tar seg fri mellom arbeidsøkterne, setter han stor pris på en skikkelig middag med smaken av årets avling.

Marinerte sjøkreps
på en seng av salat med en "kvessen" rømmedressing

Vin: Condes de Albarei Albariño, Rias Baixas, Spania

Grillet laks
med grønnsaksbéarnaise og poteter

Vin: Chablis, Long-Depaquits, Burgund, Frankrike

Posjert okse av Jærstut
med rødvinsaus, sesongens grønnsaker
og råstekte småpoteter

Vin: Ravenswood vintner's blend Zinfandel, Sonoma, California, USA

Karamellpudding
med karamellsaus og krydderkrem

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