

Varme drikker

Kaffe, filtermalt	30,-
Te, sort/grønn	30,-
Espresso	25,-
Americano, Lungo	30,-
Caffe Latte	35,-
Cappuccino	35,-
Latte Macchiato	30,-
Varm sjokolade med marshmallows	35,-
Cafè Baileys	85,-

Kalde drikker

Is Latte	35,-
Is te, sort/grønn	35,-
Farris, grønn/blå	45,-
Pepsi/Solo/7 up	45,-
Pepsi Max	45,-

Vi anbefaler - Ferskpresset eplemost fra Gvarv

Anders Høibø, Nedre Nordheim, leverer skipets eplemost ved Ulefoss sluser. Serveres med isbiter og eple.

Kr. 49,-

ØL & Pilsner

Munkholm, alkoholfri	47,-
Carlsberg Fatøl 40 cl	69,-
Carlsberg eksport fl.	67,-
New Castle	
Brown Ale 33 cl	73,-
Nøgne Ø Wit 50 cl	97,-
Nøgne Ø Porter 50 cl	97,-



Snacks & smårteri

Muffins	27,-
Firkløver	20,-
Melkesjokolade	20,-
Kvikklunsj	20,-
Peanøtter	25,-
Chilinøtter	25,-
Potetgull	35,-
Iskrem – se egen is meny	

Cava & Champagne

Skipets cava	425,-
Glass	75,-
Mercier Brut Champagne, Frankrike	794,-
Moët et Chandon, Brut Imperial, Frankrike	875,-

Hvit vin

Skipets Sancerre, Frankrike	595,-
Glass	123,-
Skipets Chablis, Frankrike	525,-
Glass	105,-

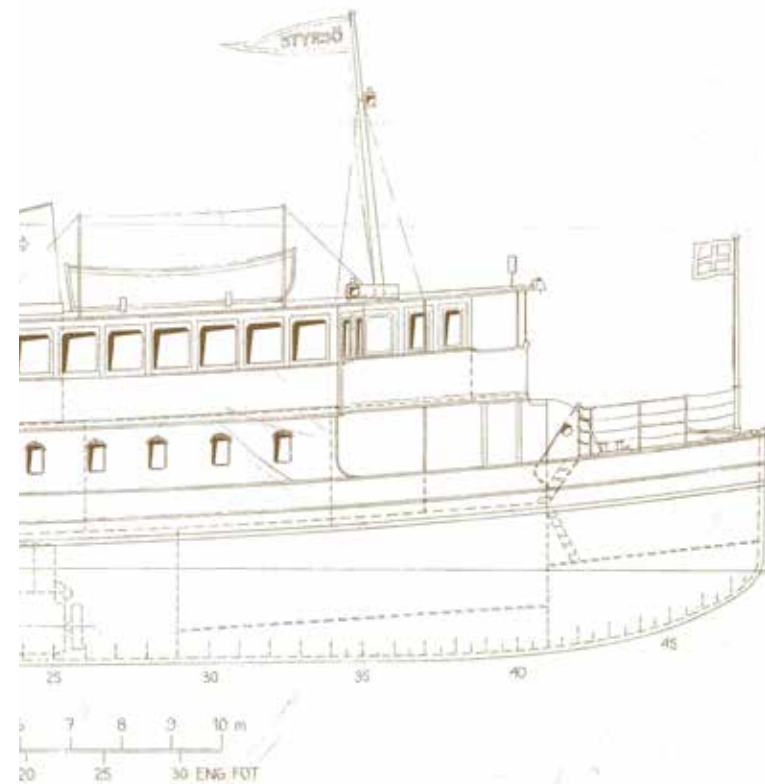
Rosè vin

Casal Garcia Rose Vinho, Portugal	475,-
Glass	97,-

Rød vin

Villalta Valpolicella Ripasso, Italia	487,-
Faustino V, Rioja, Spania	457,-
Chanson Bourgogne Alexis, Frankrike	515,-
Skipets rødvin, glass	95,-

Vin fra Rederens kolleksjon
Spør betjeningen om dagens utvalg



Skipsmeny



DE HISTORISKE
hotel & spisesteder

Kanalfrokost

– serveres kl. 08.30 – 10.00

Egg etter ønske, bacon, pålegg, ost, brød, smør, syltetøy, ferskpresset eplemost fra Gvarv, te eller kaffe

Kr. 145,-



Småretter

Rekefristelse på landgang

Slik den alltid serveres på Henrik Ibsen, med håndpillede reker, egg, majones, salat, sitron og brød

165,-

Som forrett

105,-

Bacon og kyllingsalat

Serveres med parmesanost

139,-

Varmretter

Kapteinens kremet fisk- og blåskjellsuppe

Fisk, blåskjell, grønnsaker og krutonger

165,-

Club sandwich

Med kylling, bacon, egg, salat, majones, tomat og ristet brød.

175,-

Skipets viltburger fra Vinje

Med stuertens dressing og klassisk tilbehør. Serveres med stekte poteter.

195,-

Røkt svinepølse "Henrik Ibsen" fra Vinje

Lokal pølse av svinekjøtt fra Gvarv, serveres med potetsalat og sennep

173,-

M/S Henrik Ibsens søte fristelser

Friske jordbær med fløte 69,-

Nystekt vaffel med rømme, syltetøy eller brunost 45,-

Påsmurt & snadder

Nystekt baguette 75,-

Slusebolle med Kanel 29,-

Dagens hjemmelagede søte fristelse 75,-



Slusetapas

– serveres kl. 14.00 – 16.00

Rekesmørbrød

**

Kapteinens berømte kremet fiskesuppe

M/S Henrik Ibsens røkte svinepølse fra Vinje slakteri

Gratinert geiteost fra Haukeli

Friske jordbær med fløte

5 retters meny kr. 295,-



Hetvin & Likører

Grahams LBV 87,-

Tio Pepe Fino 83,-

Nederburg Noble Late Harvest 87,-

Campari Bitter 75,-

Martini Bianco 73,-

Martini Rosso 73,-

Baileys Irish Cream 93,-

Crème de Cassis 85,-

Hanne Høne Chili Rose 95,-

Hanne-Hønes Griselikør 87,-

Hanne-Hønes Hønelikør 93,-

Hanne-Hønes Kulikør 93,-

Hardanger Eplelikør 95,-

Drinks

Kir Royal Bandak, Crème de Cassis og cava 75,-

Campari Bitter & Tonic 95,-

Campari Bitter & Appelsin juice 95,-

Eple & Most
Eplemost fra Gvarv og
Hardanger Eplelikør 85,-

Tinto de Verano
Rødvin og 7 up, is og appelsin 82,-

