



# SELSKAPSMENY



**KAFÉ KURT**

## Opplev Plassen

fra innsiden og kjenn pulsen  
av et levende kulturhus.

Vi i Kafé Kurt legger gjerne til rette for større arrangementer og sammen med personell fra Teatret Vårt sørger vi for at deres selskap, kurs eller møtevirksomhet gjennomføres etter deres behov. Ønskes et arrangement i tilknytning til en teaterforestilling eller konsert, ta kontakt så lager vi et samlet opplegg.

For informasjon, utarbeidelse av tilbud og bestilling, kontakt markedsavdelingen:  
marked@teatretvart.no  
71 24 02 80.

**Velkommen til Kafé Kurt!**

Med vennlig hilsen



*Freddy Hessvik*

Freddy Hessvik  
Restaurantsjef

## Forretter

**Einerøkt ørret** fra Bud med sitrontimian salsa og pepperrotkrem kr. 115,-

**Antipasti** med parmaskinke, soltørket tomat, cocktail kapers, salat og balsamico kr. 115,-

**Stekt scampi og kamskjell** med fersk ingefær og chili kr. 135,-

**Kremet hummersuppe** med cognac, focaccia og hvitløksmør kr. 125,-

**Suppe** etter eget ønske med brød og smør kr. 105,-  
(Soppesuppe, aspargessuppe, tomatsuppe, blomkålsuppe eller fiskesuppe)

## Hovedrett fisk

**Gratinert klippfiskloins** med surret bacon, vårløk og tomat anrettet på mandelpotetpuré kr. 288,-

**Kafé Kurts klassiske bacalaogryte** servert med hvitløksbruchetta og hjemmelaget aioli kr. 285,-

**Smørstekt steinbitfilét** med byggryn, bacon, brokkoli og ovnsbakte amadinepoteter, servert med kapers og rødvinssjy kr. 265,-

## Hovedrett kjøtt

**Reinsdyrbiff** med skogssopp, rosenkål, sautert perleløk, marinert pære/og ripsgele, servert med ovnsbakte amadinepoteter og rosmarinsaus kr. 388,-

**Sitrontimian- og rosépepper- marinert oksefilét** med smørdampet brokkoli, gulrotpuré, champignonsaus og amadinepoteter. kr. 365,-

**Langtidsbrassert lammeskank** med honningstekte rotgrønnsaker med friske urter, rødvinssjy og mandelpotetpuré. kr. 298,-

**Svinefilet** fylt med ostekrem og soltørket tomat servert med glaserte gulrotblomst, grillet asparges, rødvinssaus og fløtegratinerte poteter. kr. 316,-



## Hovedrett vegetar

**Fylt sellerirot** med ostekrem og soltørket tomat, servert med grillet paprika og champignon fylt med kremet spinat. kr. 225,-

*Andre potetvalg: Fløtegratinerte poteter, ovnsbakte amadinepoteter, mandelpotetpure, kokte poteter eller ris.*

## Dessert

**Mintrørte jordbær** med hjemmelaget sitronsorbét kr. 98,-

**Ovnsstekt nougat** med hjemmelaget hasselnøttparfait kr. 98,-

**Pavlova** med vaniljekrem og friske bær kr. 105,-

**Sjokoladefondant** med hjemmelaget vanilje- og kaffeparfait kr. 98,-

**Lune multer** med vaniljeis og Lakka likør kr. 98,-



# Drikkemeny

## Hvitvin

<b>Calles Jazz Riesling</b> Tyskland	pr. flaske kr. 375,-
<b>Santa Carolina Chardonnay</b> Chile	kr. 369,-
<b>Régnard Chablis</b> Frankrike	kr. 519,-
<b>Sancerre c Lafond</b> Frankrike	kr. 542,-
<b>Gentil Hugel</b> Frankrike	kr. 399,-

## Rødvin

<b>Santa Ana Malbec</b> Argentina	pr. flaske kr. 375,-
<b>La Familia doc Piemonte</b> Italia	kr. 390,-
<b>Baron de Ley Gran Reserva</b> Spania	kr. 569,-
<b>Marqués de Chivé</b> Spania	kr. 360,-
<b>Riparosso</b> , Italia	kr. 435,-

## Musserende/Champagne

<b>Montvillers Champagne</b>	pr. flaske kr. 679,-
<b>Campo Viejo Cava Brut</b>	kr. 435,-
<b>Itynerra Prosecco</b>	kr. 495,-

## Avec

<b>Tesseron VSOP</b> Evolution cognac	4 cl kr. 98,-
<b>Tesseron Lot N° 90 XO</b> cognac	kr. 108,-
<b>Braastad VSOP</b> Réserve cognac	kr. 90,-
<b>Baileys Irish Cream</b> likør	kr. 65,-
<b>Kahlua</b> likør	kr. 65,-

## Annet

<b>Dahls fatøl</b> 0,5 liter	kr. 85,-
<b>Munkholm</b> 0,33 liter, alkoholfritt	kr. 40,-
<b>Mineralvann</b> 0,33 liter	kr. 37,-
<b>Fonte Verdi</b> eple/pære juice, glass	kr. 45,-

---

For informasjon, utarbeidelse av tilbud og bestilling, kontakt markedsavdelingen: [marked@teatretvart.no](mailto:marked@teatretvart.no) eller 71 24 02 80.



**KAFÉ KURT**

## Kurt Schwitters

Kafé Kurt er oppkalt etter Plassens store inspirator Kurt Schwitters (1887-1948).

Han regnes som en av de mest individuelle og nyskapende kunstnerne i det forrige århundre. Han var tysk billedkunstner og forfatter, som under signaturen MERZ blandet lyd, tekst, bilde, arkitektur, collage og maleri på en helt særegen måte.

Schwitters måtte flykte fra nazistene og slo seg ned fast på Lysaker ved Oslo og bygslet en steinhytte på Hjertøya i Moldefjorden hvor han holdt til store deler av somrene i 1930-årene. Han besøkte også flere steder i området, bl.a. Geiranger. Opp gjennom årene omformet han interiøret i steinhytta til et kunstverk, et Merzbau, på linje med installasjoner han også laget i Hannover og på Lysaker.

Hans kunst var fantasifull og abstrakt, men han malte også naturalistiske bilder fra Romsdal som han kalte «brødbilder», fordi han da kunne bytte til seg mat mot bildene. Sommeren 2012 ble en kopi kunstverket Grosse Merzsäule avduket på Hjertøya.

På Henie Onstad Kunstsenter i Oslo er det i dag en permanent utstilling som viser hans tilknytning til Molde og Møre og Romsdal, og det planlegges også en egen Schwittersutstilling i det nye museumsbygget til Romsdalsmuseet. Det siste året han levde, signerte han gjerne sine brev med Kurt MERZ Schwitters von Lysaker, Hjertøya, Ambleside und Hannover.