



Hovedmeny 2019

Forretter kr 95,-:

- Aquevittmarinert ørret med crunchy tilbehør (F, M)
Spekeskinke, brie og ripsgele på gårdens sprø frøbrød. (M, Havre, Rug)
Marinerte store reker på salatseng m. urtevinaigrette (F)
Bruschetta med mozzarella og tomatsalat m/spekeskinke fra Tind (Hvete, M)
Gulrotsuppe med appelsin og ingefær (M)
Fyldig fiskesuppe (F, SK, M)

Hovedretter:

Vørstasuppe med urtebrød (Hvete)	225,-
Baccalao. Rød / hvit (F) (F, M)	245,-
Kyllingfilet innbakt i bacon med tilbehør	255,-
Fløtebakt fisk med camemberttopping (F, M)	265,-
Soya og urtebakt filet av torsk / laks med tilbehør (F, G)	275,-
Jegergryte av hjort/storfe med tilbehør (M)	285,-
Marinert lammelår m ovnsbakte grønnsaker (M)	295,-
Indrefilet m/bakte rotgrønnsaker, brokkoli og fløtesaus (M)	325,-

Dessert kr 95,-;

- Tilslørte bondepiker (M, Hvete)
Karamellpudding (E, M)
Pavlova (E, M)
Panna cotta m/bærsaus (M)
Hjemmelaget vaniljeis med varm sjokoladesaus/bærsaus (E, M)

Dessertbuffet kr 135,- (utvalg av desserter + kaker) (E, M, N, Hvetemel)

- Kaker: Eplekake/Sjokoladekake/Kremkake/Dajmkake/Kokoskake (E, M, N) 75,- pr pers.
Kaffe / Te inkl påfyll: 30,- pr. pers

Vi benytter først og fremst egne eller lokalproduserte, økologiske råvarer.

Allergener:

B: Bløtdyr - E: Egg - F: Fisk - G: Gluten - M: Melk - N: Nøtter - L: Lupin - P: Peanøtt
SK: Skalldyr - S: Soya - SL: Selleri - SN: Sennep - SE: Sesamfrø - SO: Svoveldioksid & sulfitt

Prisene gjelder for felles bestilling av felles meny for grupper på minimum 12 personer.

Barn mellom 4 til 12 år: ½ pris