

ROGNAN  
HOTELL



# A la Carte

Serveres fra kl. 16.00 – 22.00

## Forretter

Fiskesuppe med hjemmelaget brød

129 NOK

Allergener: 10, 3, 11

Hjemmerøkt Saltenlakstartar med ponzosaus, wasabiaioli, ertespirer og rugchips

139 NOK

Allergener: 3

### Allergener:

1: Melk - 2: Egg - 3: Fisk - 4: Hvete - 5: Soya - 6: Selleri  
7: Nøtter - 8: Sennep - 9: Sesamfrø - 10: Bløtdyr - 11: Skalldyr - 12: Sulfitt

ROGNAN  
HOTELL



## Hovedretter

### Okse entrecôte

Serveres med hjemmepisket ramsløk-béarnaisesaus, pastinakkpuré, sauterte grønnsaker og filopotet

305 NOK

Allergener: 1, 2, 4

### Hjemmelaget burger

Serveres med briochebrød, salat, agurk, tomat, ramsløkkaioli og potetbåter

285 NOK

Allergener: 3,4,11,12

### Urtebakt rygg av Saltenlaks

Serveres med gulbete confit, duchessepotet, hjemmeplukket daikonkarse og sjøkrepsaus

265 NOK

Allergener: 1,2,11

### Kveitefilet

Serveres med rødbetspuré, hvitvins beurre blanc, potetsufflé og grønnsaker

285 NOK

Allergener: 1,2,12,

### Allergener:

1: Melk - 2: Egg - 3: Fisk - 4: Hvete - 5: Soya - 6: Selleri  
7: Nøtter - 8: Sennep - 9: Sesamfrø - 10: Bløtdyr - 11: Skalldyr - 12: Sulfitt

ROGNAN  
HOTELL



## Dessert

Valrhona melkesjokolade- og karamellmousse på nøttebunn, havsalt ganache, hjemmelaget pasjonsfruktsorbet og sjokoladechips

99 NOK

Allergener:1,2,7

Limeterte med rabarbramarmelade, solbærsorbet og sand av hvit sjokolade

95 NOK

Allergener: 2,4

### **Allergener:**

1: Melk - 2: Egg - 3: Fisk - 4: Hvete - 5: Soya - 6: Selleri  
7: Nøtter - 8: Sennep - 9: Sesamfrø - 10: Bløtdyr - 11: Skalldyr - 12: Sulfitt