

ROGNAN
HOTELL



À la Carte

Serveres fra kl.16.00 – 21.00

Forretter

Røkt andebryst

Serveres med rømme- og ingefærpannacotta, syltede beter og daikonkarse

(Allergener: 1,2)

139 NOK

Skalldyrconsommé

Serveres med blåskjell, kongekrabbe, friske grønnsaker og urter

(Allergener: 3, 11, 12)

149 NOK

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

Fiskesuppe av blåskjellkraft

Serveres med laks, blåskjell, friske grønnsaker og grillet focaccia

(Allergener: 1,4)

225 NOK

Hjemmekvernet burger av storfe høyrugg

Serveres med grillet briochebrød, salat, chipotlemajones og hjemmelaget bbq saus

(Allergener:2,4,5)

235 NOK

Urtebakt torskefilet

Serveres med grønnsakslasagne, filobakt potet, søtpotetpuré og blåskjell- og safran
beurreblanc

(Allergener:1,3)

335 NOK

ROGNAN
HOTELL



Langtidsbakt høyrygg av kalv

Serveres med pastinakkpuré, glaserte grønnsaker, pankobakt potet, trøffelsnø og rødvinsglace

(Allergener:1, 6, 12)

385 NOK

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

Kokkens egen smak av mørsbrømløse

Serveres med is av fløtemysost, sukkergratinert «løfse», rømme- og vanilje

(Allergener:1, 6, 12)

125 NOK

Hjemmelagde makroner og trøfler

(Allergener:1, 2)

12 NOK pr stk

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



Vegetar/vegansk meny

Pankobakt pastinakk

Serveres med sauterte grønnsaker, syltig tomatsaus, pastinakkpuré og amandinepotet

(Allergener:1, 12)

195 NOK

Barnemeny

Hjemmelaget burger med pomes

(Allergener:2, 4)

99 NOK

Blekk sprutpølse med pomes

89 NOK