



Menyer



Alle menyer

A la Carte meny	s 3-8
Koldtbord	s 9-11
Konfirmasjonsmeny	s 12-14
Lunsjmeny	s 15-17
Selskapsmeny	s 18-20
Småretter	s 21-22
Tapasmeny	s 23-25



A la Carte



Forretter



KAMSKJELL

Serveres med blomkålkrem og bacon

(1,8)

129,-

JORDSKOKKSUPPE

Serveres med sprøstekt bacon

(1)

115,-

LUN ASPARGES

Serveres med røkt saltelaks og sennepssaus

(1,7,11)

115,-

LAKSETARTAR

Serveres med avocadokrem

(1,7,6a)

110,-

1 = Melk | 2 = Egg | 3 = Peanøtter | 4a = Cashewnøtter | 4b = Valnøtter |
4c = Pinjekjerner | 4d = Mandel | 4e = Hasselnøtter | 4f = Pistasjnøtter | 5 = Soya |
6a = Hvetegluten | 6b = Ruggluten | 7 = Fisk | 8 = Skalldyr | 9 = Bløtdyr | 10 = Selleri
11 = Sennep | 12 = Sesamfrø | 13 = Lupin | 14 = Sulfitt |

Hovedretter



OVNSBAKT LAKS

Friske wokgrønnsaker, amandinepotet, grillet sitron og beurre blanc
(1,7)

245,-

PANNESTEKT KVEITE

Serveres med jordskokkpure, spekeskinke, urteglaserte amandinepoteter og beurre blanc
(1,7)

285,-

BABYBACK SPARERIBS

Servert med BBQ glase, grillet mais, coleslaw og pommes frites
(2, 11, 14)

240,-

BBQ BURGER

Hamburger servert med cheddar, salat, tomat, rødløk, bbqsaus og fritert søtpotet
(1,6a,11)

225,-

1 = Melk | 2 = Egg | 3 = Peanøtter | 4a = Cashewnøtter | 4b = Valnøtter |

4c = Pinjekjerner | 4d = Mandel | 4e = Hasselnøtter | 4f = Pistasjønøtter | 5 = Soya |

6a = Hvetegluten | 6b = Ruggluten | 7 = Fisk | 8 = Skalldyr | 9 = Bløtdyr | 10 = Selleri

11 = Sennep | 12 = Sesamfrø | 13 = Lupin | 14 = Sulfitt |

Hovedretter



ROSEPEPPERMARINERT ENTRECÔTE

Servert med smørstekt brokkolini, sopp, gulrot, mais og løk.
Peppersaus og pommes frites

(1,6a, 11)

325,-

REINSDYR

Servert med rotgrønnsaker, cognacsaus, tyttebærkrem
og fløtegratinert potet

(1,6a)

350,-

BACONSURRET KYLLINGFILET

Servert med grønnsaker, bearnaisesaus og pommes frites

(1,2)

195,-

1 = Melk | 2 = Egg | 3 = Peanøtter | 4a = Cashewnøtter | 4b = Valnøtter |

4c = Pinjekjerner | 4d = Mandel | 4e = Hasselnøtter | 4f = Pistasjønøtter | 5 = Soya |

6a = Hvetegluten | 6b = Ruggluten | 7 = Fisk | 8 = Skalldyr | 9 = Bløtdyr | 10 = Selleri

11 = Sennep | 12 = Sesamfrø | 13 = Lupin | 14 = Sulfitt |

Vegetar



HALLOUMI

Servert med bakt gresskar

(1)

175,-

VEGETARBURGER

Servert med salat, tomat, rødløk, dressing og pommes frites

(1,2,11)

180,-

1 = Melk | 2 = Egg | 3 = Peanøtter | 4a = Cashewnøtter | 4b = Valnøtter |
4c = Pinjekjerner | 4d = Mandel | 4e = Hasselnøtter | 4f = Pistasjønøtter | 5 = Soya |
6a = Hvetegluten | 6b = Ruggluten | 7 = Fisk | 8 = Skalldyr | 9 = Bløtdyr | 10 = Selleri
11 = Sennep | 12 = Sesamfrø | 13 = Lupin | 14 = Sulfitt |

Dessert



BAILEYS CRÈME BRÛLÈ

(1,2)

105,-

BANANSPLIT

(1,2)

95,-

SJOKOLADEFONDANT

Serveres med vaniljeis

(1,2,5,6a)

125,-

JORDBÆR MED FLØTE

(1)

95,-

1 = Melk | 2 = Egg | 3 = Peanøtter | 4a = Cashewnøtter | 4b = Valnøtter |

4c = Pinjekjerner | 4d = Mandel | 4e = Hasselnøtter | 4f = Pistasjnøtter | 5 = Soya |

6a = Hvetegluten | 6b = Ruggluten | 7 = Fisk | 8 = Skalldyr | 9 = Bløtdyr | 10 = Selleri

11 = Sennep | 12 = Sesamfrø | 13 = Lupin | 14 = Sulfitt |



Koldtbord



Koldtbord



Klassisk koldtbord

Røkt laks, eggerøre, roastbiff, remulade og løk. Sitronpepperlaks, lammerull, kylling- og karrisalat, spekeskinke, fenalår, fylte egg, potetsalat, waldorfsalat, frisk salat, flatbrød.
Dressinger: sennepssaus, rømme, BBQ.

Kuvertbrød og smør medfølger.

Minimum 20 personer.

240,- pr person

Allergener: fisk, egg, laktose, gluten, løk, selleri, nøtter, citrus.



Luksus koldtbord

Helkokt ørret, røkt laks, eggerøre, roastbiff, remulade og løk. Kokt og røkt skinke, kylling- og karrisalat, spekeskinke, potetsalat, skaldyraspik, marinert kalkunbryst, waldorfsalat, fylte egg. Dressinger: sennepssaus, rømme

Kuvertbrød og smør medfølger.

350,- per person

Minimum 25 personer.

Allergener: fisk, citrus, løk, gluten, laktose, selleri, nøtter, skaldyr, egg.

Koldtbord



Varmretter til koldtbordene

Varmt kyllinglår

30,- per person

Reinskav med tilbehør

160,- per person

Allergener: løk, laktose.

Kokkens biffgryte, ris og frisk salat

85,- per person

Allergener: løk, laktose, gluten.

Ovnstekt urtelaks med provencepoteter

50,- per person

Allergener: fisk.



Konfirmasjon



Konfirmasjonsmeny

Meny 1

Aspargessuppe

Røktsvinekam med surkål , blomkål , gulrøtter,
fløtesaus og kokte potet

Panna cotta med jordbærsaus

Kr 385

Meny 2

Blomkålsuppe med sprøstekt bacon

Bresert oksestek med glaserte gulrøtter, brokkoli,
rødvinsaus og potetmos

Karamellpudding med saus og krem

Kr 440

Meny 3

Skogsoppsuppe med spekeskinke

Urtemarinert lammestek, smørdampede grønnsaker,
rosmarinsaus og kløftpotet

Multekrem

Kr 495

Konfirmasjonsmeny

Prisene inkluderer festdekket bord og servering av hovedrett 2 ganger

Drikke til middagen kommer i tillegg

Kaffe kr 50 pr. pers

Barn under 4 år gratis , 4-12 år halv pris



Lunsjmeny



Lunsjmeny

PASTA PENNE - 120 kr

Kremet pasta med strimlet kylling og grønnsaker. Serveres med brød og smør.

Allergener 1, 4

FISKESUPPE - 125 kr

Kremet fiskesuppe med rekker fiske biter grønnsakjuliene brød og smør

Allergener: 1, 3, 4, 11

KOKKENS CÆSARSALAT - 139 kr

Serveres med kyllingfilet, parmesan, bacon, krutonger og cæsardressing

Allergener: 1, 2, 4, 8, 12

NACHOSTALLERKEN - 149 kr

Nachos, husets kjøttsaus, ost, salsa og rømme

Allergener: 1, 4

OMELETT - 129 kr

Serveres med ost, skinke, salat og brød

Allergener: 1, 2, 4

HUSETS HAMBURGER - 135 kr

160 grams hamburger servert med salat, dressing og pommes frites
Tillegg for ost: 10 kr & bacon 10 kr

Allergener: 1, 2, 4, 8

Allergener:

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



Selskapsmeny



Meny 1

Forrett

Jordkokksuppe med sprøstekt bacon

115 kr

Hovedrett

Rødvinskokt lammeskank servert med rotgrønnsaker,
rødvinsaus og potetmos

350 kr

Dessert

Vanilje panna cotta med bærcoulis

85 kr



Meny 2

Forrett

Stekte kamskjell anrettet på marinert ruccolasalat,
med sprøstekt spekeskinke og brødkrutonger

125 kr

Hovedrett

Helstekt entrecôte med glasert småløk, grønnsaker,
rødvinsaus og hasselbackpoteter

325 kr

Dessert

Crème brûlée

100 kr

Meny 3

Forrett

Hvitløksmarinert scampi anrettet på frisk salat med oliven,
revet parmesan og brødkrutonger

125 kr

Hovedrett

Lettrøkt torskerygg fra Lofoten servert med bacon, sellerirotpurè,
glaserte grønnsaker, beurre blanc og dillpoteter

295 kr

Dessert

karamellpudding med krem og saus

95 kr



Meny 4

Forrett

Aquavitmarinert laksefilet anrettet på en frisk salat
med sennepsrømme og ristet toast

125 kr

Hovedrett

Einebærmarinert flatbiff av rein servert på en seng av gulrot - og pastinakkpurè,
smørdampet rosenkål, cognacsaus og fløtegratinertepotet

375 kr

Dessert

Rødvinskøkt pære med kanelkrem

100 kr



Småretter



Småretter

MØSBRØMLEFSE - 95 kr

Hjemmelaget lefse med møsbrøm, rømme & smeltet smør

Allergener: 1, 4

KARBONADE MED EGG - 110 kr

Ferskt brød med karbonade og speilegg

Allergener: 1, 2, 4

KARBONADE MED LØK & ERTER - 110 kr

Ferskt brød med karbonade, mykstekt løk & ertestuing

Allergener: 1, 2, 4

PØLSE MED ERTER - 98 kr

Ferskt brød med pølser & ertestuing

Allergener: 1, 2, 4

EGG & BACON - 110 kr

Ferskt brød toppet med sprøstekt bacon og speilegg

Allergener: 1, 2, 4

Allergener:

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



Tapasmeny



Tapas



Meny 1

Kaldretter:

Marinert scampi

Wraps med røkt saltenlaks og ruccola

Bruschetta med spekeskinke og tomatsalsa

Pastasalat med skinke

Wraps med kylling i karri

Spekeskinke med melon

Assorterte oliven

Serranoskinke med manchego ost

Tilbehør: Aioli, tzatziki, foccaciabrød, fetaost, smør

Varmretter:

Spanske kjøttboller i tomatsaus

Chorizopølse

Urtemarinerte småpoteter

Pris 290 pr pers.

Tapas



Meny 2

Kaldretter:

Wraps med serranoskinke

Marinert scampi med ananas på spyd

Spansk omelett med løk og paprika

Ostefylt paprika

Crostini med kremet ost og spekeskinke

Asparges rullet i serranoskinke med ost

Chorizopølse med potetsalat og hvitløksbrød på spyd

Tomat og mozzarellasalat

Tilbehør: Assorterte oliven, aioli, rømme, fetaost, foccacia og smør.

Varmretter:

Kyllingspyd med satay saus

Dadler surret i bacon

Saltbakte poteter

Pris 270 pr pers.