



Hovedmeny 2023

Forretter kr 120,-:

- Akevittmarinert ørret med crunchy tilbehør (F, M)
- Spekeskinke, brie og ripsgele på gårdens sprø frøbrød. (M, Havre, Rug)
- Marinerte store reker på salatseng m. urte-vinagrett (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)	245,-
Baccalao. Rød / hvit (F) (F, M)	275,-
Kyllingfilet innbakt i bacon med tilbehør	285,-
Kremet kyllinggryte med tilbehør (S, SE, G, N)	285,-
Dagens vegetarmiddag med tilpasset tilbehør ()	285,-
Dagens fisk med tilbehør (F,)	295,-
Jegergryte av hjort/storfe med tilbehør (M)	325,-
Marinert lammelår m ovnsbakte grønnsaker (M)	325,-
Rosastekt andebryst m/ cognacsaus og tilbehør (M)	335,-
Ytrefilet av hjort m/bakte rotgrønnsaker, brokkoli og fløtesaus (M)	355,-

Dessert kr 120,-;

- 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 155,- (utvalg av desserter + kaker) (E, M, N, Hvetemel)

- Kaker:** Eplekake/Sjokoladekake/Kremkake/Dajmkake/Kokoskake (E, M, N) 95,- pr pers.
- Kaffe / Te inkl påfyll:** 50,- 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