

## *Kveldens meny*

### *Forretter;*

*\*Husets fiskesuppe, Servert med brød og smør*

*kr 110.- /Stor porsjon kr 150.- (1,2,4,7,9,12)*

*\*Røkt hvalskinke på frisk salat, sylta rødløk og tyttebærrømme.*

*Kr 120.- (7)*

### *Hovedretter;*

*\* Sprøstekte Torsketunger med råkost, rømme, smelta smør og kokt potet*

*Kr 195.- (1, 4, 7,)*

*\* Bakt Torskerygg på lun grønnkålsalat med ingefær og hvitløk, bacon og trøffelparfymert potetpure og limesaus.. Kr 295.- (4,7.)*

*\*Risotto med sopp, stekt kyllingbryst, bacon og seiersløk i olje. kr 198.- (7,9)*

*\* Hamburger med salat, rødløk, tomat, husets dressing og pommefrites. 188.- (1 durum, hvete, 7,9)*

*Lammeskank med rotgrønnsaker, rødvinssaus og potetmos. Kr 285.- (1,7,9,12)*

*\*Biff av Ytrefilet, stekt sopp og spinat, bakt pastinakk og gulrot. Fløtegratinerte poteter og portvinssaus.*

*Kr 298.- (7,9)*

### *Dessert;*

*Lune Multer med vaniljeis og akevitt kr 135 (3, 7)*

*Hvit sjokolade panna cotta med banan, servert med bringebærsaus kr 120.- (7,8,)*

*Husets ostekake servert med mango saus kr 98.- (7,8)*



*OBS; Numrene som står bak hver rett er henvisning til allergener, be din servitør om listen dersom du trenger å sjekke disse.*