

Koldtbord

Koldtbord 1 1,2,3,4,6,7, 8, 9, 10	kald stekt kylling, Røylt laks m/eggerøre, reker (rensa), spekefat, roastbiff, svinesteik, waldorffsalat, potetsalat, grønn salat, dressing, surkål, majones, remulade. Rundstk, smør	kr 282,00
Koldtbord 2 1,2,3,4,6,7, 8, 9, 10	Karbonader m/løk, varm kylling, Røylt laks m/eggerøre, reker (rensa), spekefat, roastbiff, svinesteik, waldorffsalat, potetsalat, grønn salat, tomatsalat m/fetaost, dressing, surkål, majones, remulade. Rundstk, smør	kr 354,00

Tillegg til Koldtbord se også tapasmenyen

Varmretter

Karbonader m/løk	kr 40,00
Gryterett m/ris	kr 80,00

Kalde retter

2,3,4	Aspic m/fisk, reker og grønnsaker	kr 32,00
1,9,10	Pastasalat m/kylling	kr 33,00
4,7	Sitronmarinert laks	kr 37,00
4	Tomatsild (hjemmelaget)	kr 22,00
4,10	Sursild (hjemmelaget)	kr 22,00
4,7	Rømmesild (hjemmelaget)	kr 24,00
1,4,7,10	Cæsarsalat m/kylling se også tapasmenyen	kr 42,00

Tapas

Tapas	8 retter inkl focaccia og aioli	kr 308,00
	10 retter inkl focaccia og aioli	kr 360,00
	12 retter inkl focaccia og aioli	kr 412,00

Velg fra listen:

Pris som tillegg til koldtbord

1,4,10	1 Lefseruller m/dijonsennep, røkelaks og ruccolasalat	kr 36,00
1, 7	2 Lefseruller m/kremost, spekeskinke og salatblad	kr 36,00
	3 Dadler med bacon	kr 39,00
3, 10	4 Djevleegg (fylte egg)	kr 25,00
7	5 Asparges og parmesan i spekeskinke	kr 54,00
3	6 Potetomelett	kr 36,00
7	7 ostefat (brie, blåmuggost, ridderost) m/hjemmelaget chutney	kr 43,00
7	8 Ostespyd (ridderost m/drue og melon)	kr 26,00
3	9 Kjøttboller i tomatsaus	kr 43,00
	10 Ovnsbakt chorizospyd m/cherrytomat	kr 43,00
2	11 Hvitløkmarinert Scampi m/chilisaus	kr 50,00
5,6	12 Sataykrydrede kyllingklubber	kr 50,00
1, 4, 6	13 Vårrull m/kylling	kr 36,00
1, 4, 6	14 Vårrull vegetar	kr 36,00
	15 Helstekt champignon m/persille og hvitløk	kr 25,00
	16 Saltbakte poteter	kr 26,00
	17 Blandet salat	kr 26,00
7	18 Tomatsalat (tomat, rødløk, fetaost og ruccola m/balsamicodressing)	kr 32,00
7	19 Tzatziki	kr 18,00
3, 10	20 Aioli	kr 12,00
1	21 Focaccia	kr 17,00

Enkle retter

Enkle retter		Pris
9	Betasuppe pr. l	kr 117,00
1, 2, 4, 7, 9	Fiskesuppe pr l.	kr 127,00
1,9	rundstk og smør pr.kuvert	kr 16,00
9	Lapskaus pr. l	kr 124,00
1,9	flatbrød pr. kuvert	kr 9,00
1,6,7	Lasagne	kr 165,00
	Kyllinggryte Bali m/ris	kr 151,00
7 i potetmosen	Lammegryte m/potetmos	kr 200,00
7	Rømmegrøt pr.l.	kr 124,00
1,7	spekemat og vannkringle til rømmegrøt. Pr. kuvert	kr 50,00
1,7	Heimelaga pizza 1/1gast. (4-5 pers)	kr 346,00
	salat pr pers	kr 25,00
7	Risgrøt pr liter	kr 72,00
Påsmurt		
1,2,3,4,6,7	Snitter pr. stk	kr 35,00
1,3,7	rundstk m/ost, skinke el. egg	kr 30,00
1,7	baguetter m/ost og skinke	kr 50,00
1,2,3,4,6,7	baguetter m/reker, laks, roastbiff, svinesteik	kr 60,00

Kaker

Kaker		
1,3,7	Kringle m/kanel og sukker (klippekrans) ca 40 cm	kr 75,00
1,3,7,8	Wienerstang 28 cm	kr 45,00
1,7	Sjokoladekake firkant (40 biter)	kr 512,00
	gulrotkake, rund. 16-18 pers	kr 260,00
1,3,7	gulrotkake, firkant (40 biter)	kr 572,00
	Brownies, firkant. (20 biter)	kr 328,00
1,3,7,8(valnøtter)	Brownies, firkant. (40 biter)	kr 629,00
	Kokosdrømmer, firkant (20 biter)	kr 307,00
1,3,7	Kokosdrømmer, firkant (40 biter)	kr 589,00
3,7, 8 (mandler)	Jordbærfromasjkake (glutenfri), rund 16-18 pers	kr 524,00
1,3,5,7	Snickerskake, rund 16-18 pers	kr 549,00
1,3,7	Ostekake, 16-18 pers	kr 590,00
	Verdens beste. Firkant 16-20 pers	kr 515,00
1,3,7, 8 (mandler)	Verdens beste. Firkant 36-40 pers	kr 988,00
	bløtkake/ marsipankake rund 16-18 pers	kr 618,00
1,3,7, 8 (mander og valnøtter i marsipankakene)	bløtkake/ marsipankake firkant 20-25 pers	kr 896,00
	bløtkake/ marsipankake firkant 40-45 pers	kr 1 523,00
	tilllegg for spesialpynting (pr time)	kr 500,00

Selskapsmeny

Pris pr pers

Suppe

(lav fodmap, ingen allergener)	Gulrotsuppe m/ingefær	kr 52,00
1, 7, 9	Blomkålsuppe	kr 52,00
7,9	Sellerirottsuppe med eple og bacon	kr 65,00
1, 4, 7, 9	Kremet purresuppe m/røkelaks	kr 67,00
7, 9	løksuppe m/skinke og kremost	kr 70,00
1,2,4,7,9	Bergensk fiskesuppe	kr 74,00

Forrett

1,7	Melonsalat m/spekeskinke	kr 78,00
4, 7	Glaseret laks m/pepperotkrem	kr 80,00
1, 3, 4	Omelettrull med røkelaks	kr 80,00
7	bacondadler m/brie og ripsgele	kr 83,00
7	Asparges m/spekeskinke og parmesan	kr 86,00
1,4,7	Bruschetta med røkelakskrem	kr 90,00
3, 4, 10	Gravlaks m/sennepsaus	kr 92,00

Hovedrett kjøtt

5,6	Kyllingfilet Satay m/peanøttsaus, spicy mangosalat og ris	kr 248,00
brød: 1	Lammegryte m/ris, salat og brød	kr 229,00
saus: 1, 7, 9	Sosekjøtt m/gulrot, broccoli	kr 233,00
saus: 1, 7, 9, 10	Røykt svinekam m/surkål, erter, gulrot, blomkål, sennepssaus	kr 229,00
saus: 1, 7, 9	Svinesteik m/surkål, erter, blomkål og gulrot	kr 229,00
7,11	Krydret kyllingfilet m/kremet appelsinsaus, Rosenkål og gulrot m/hvitløk og parmesan, ris	kr 248,00
saus: 1, 7, 9	Oksesteik m/gulrøtter, rosenkål, minimais	kr 250,00
saus: 1, 7, 9	Lammesteik m/gulrøtter, rosenkål, minimais	kr 266,00
1,7,9	Finnbiffgryte m/rosenkål og kokte poteter	kr 300,00
saus: 1, 7, 9	Lammesteik m/tomatsalat, champignonstuing og Hasselbackpoteter	kr 301,00
saus: 1, 7, 9	Reinsdyrsteik m/fløtesaus, rosenkål, gulrot, stekt champignon	kr 306,00
7,9	Lammeskank m/bakte rotgrønnsaker og hvitløkpotetmos	kr 326,00
1, 7, 9, 10	Urtepanert lammesadel m/stekt tomat, broccoli, champignonstuing og urtestekte poteter	kr 336,00
7	tilllegg for fløtegratinerte poteter	kr 25,00

Hovedrett fisk

4, 7	Sitronmarinert laks m/agurksalat og Sandefjordsmør	kr 202,00
	Stekt torsk i sursøt saus	kr 206,00
4, 7	Ovnsbakt breiflabb m/smørdampa broccoli	kr 235,00
4	Bacalao m/focaccia	kr 269,00

Dessert

7	riskrem	kr 50,00
3,7	Sitronfromasj	kr 50,00
1,7	Tilslørte bondegutter (m/rabarbra)	kr 56,00
3, 7	Dronning Maud pudding	kr 56,00
7	Panna cotta m/bringebærcoulis	kr 66,00
3,7	Karamellpudding	kr 64,00
3,7	Crème brûlée	kr 70,00
3,7	Crème Catalana	kr 70,00

Allergener

- 1** Gluten
- 2** Skalldyr
- 3** Egg
- 4** Fisk
- 5** Peanøtter
- 6** Soya
- 7** Melk
- 8** Nøtter
- 9** Selleri
- 10** Sennep
- 11** Sesamfrø
- 12** Svoveldioksid eller sulfitter
- 13** Lupin
- 14** Bløtdyr