

Vi serverer denne menyen uke 46-47

SNACK MENY

Oliven 75,-
med ramsløkspesto

Fritert Rischips 55,-
med kimchi-krydder

RødbetHummus 115,-
(sesam, gluten, melk)

Grillet Focaccia & Bacon 165,-
hjemmelaget focaccia med bacon fra Hanssens
(gluten, soya)

Pommes Anna & Kaviar 195,-
Kalix Løyrom Kaviar og pisket Rørøs rømme
(melk, fisk)

Spekemat & Ostefat 295,-
Finocchiona salami fra Ask, hjemmelaget urteskinke, Golvertind blåmuggost
fra Strandli Gård, Holtefjell ost fra Eiker Gårdsysteri servert med hjemmelaget
focaccia og honning
(melk, gluten)

Fritert Nypotet 75,-
krydret med næringsgjær og servert med majones
(egg)

MAT MENY

Forrett:

Stekt Kamskjell fra Helgeland 215,-
servert på blomkålpuré med kamskjellskum, tørket kamskjell rogn, syltet
blomkål og persille
(melk, skalldyr)

Egg Poché fra Grane 185,-
med ristet potetskumsuppe, purreløk og sprø surdeig
(gluten, egg)

Hovedrett:

Lammecarré fra Norsk Lam 355,-
servert med rødvinssaas, ramsløkpoteipuré, gulrøtter og sjalottløk
(melk)

Vill Ørret fra Brønnøysund 295,-
marinert i fermentert plommesaus og servert med rotfruktsalat
(soya, fisk, gluten)

Dessert:

Multer Semifreddo 175,-
servert med hvit sjokolade
(melk, egg)

Ostefat 195,-
servert med håndlaget knekkebrød og sesongens syltetøy
(melk, gluten)

Utvalg av Sjokolader 3 stk 135,-
Håndlaget av Jentene på Tunet i Trøndelag

We serve this menu weeks 46-47

SNACK MENU

Olives 75,-
with wild garlic pesto

Fried Rice Chips 55,-
with mixed spices

Beetroot Hummus 115,-
(sesame, gluten, milk)

Grilled Focaccia & Bacon 165,-
homemade focaccia with bacon from Hanssens
(gluten, soya)

Pommes Anna & Caviar 195,-
Kalix Løyrom Caviar and whipped Rørøs sour cream
(milk, fish)

Cured Meat & Cheese Platter 295,-
Finocchiona salami from Ask, homemade herby cooked ham, Golvertind bluecheese from Strandli Gård, Holtefjell cheese from Eiker Gårdsysteri served with homemade focaccia and honey
(milk, gluten)

Fried New Potatoes 75,-
seasoned with nutritional yeast and served with mayo
(egg)

FOOD MENU

Starter:

Roasted Scallops from Helgeland 215,-
served on a cauliflower puré with scallops foam, dry scallop coral, pickled cauliflower and parsley
(milk, shellfish)

Egg Poché from Grane 185,-
with roasted potato foamy cream, leek and crispy sourdough
(gluten, egg)

Main Course:

Norwegian Lamb Carré 355,-
served with red wine sauce, wild garlic potato puré, carrots and shallots
(milk)

Wild Trout from Brønnøysund 295,-
marinated in a fermented plum sauce and served with roots salad
(soya, fish, gluten)

Dessert:

Cloudberry Semifreddo 175,-
served with white chocolate
(milk, egg)

Cheese Platter 195,-
served with handmade cracker and seasonal jam
(milk, gluten)

Chocolate Selection 3pcs 135,-
handmade by Jentene på Tunet in Trøndelag