

# MENY



## Forretter

- Røkt ørret, grillede poteter, dampet grønnkål, sprø kål, potet- og løksskum (2,4,6,7) **245**
- Syltet makrell, agurk, nepe- og ertetartar, mynte, brønnkarse og røkt krem (4,7) **245**
- Hagesalat fra Sogn Jord- og Hagebruksskule med cidersaus, spekeskinke fra Haugen Gardsmat, økologiske jordbær, nepe og asparges (6,7,17) **235**
- Sjøkrepssuppe med syltet fennikel, laks, poteter, gulrøtter og tangsalat (2,4,7,9,12) **225**

## Hovedretter

- Potetgnocchi, osteskorpe, Alm Gard ost og saus, vårhvitløks gremolata, sprø grønnkål, ristede gresskarkjerner og blanchert bladbeta (1,3,7) **375**
- Braiseret kjeskulder fra Li Ysteri med jordbærglasur, konfitert løk, jordskokk- og rug-orzotto, økologisk salat og glaserte rødbeter (1,7,15) **455**
- Dampet torsk med fino sherrysaus, brenneslepesto, asparges, rognkjeksrogn, grillet purre og sprø grønnkål (2,3,4,7,9) **435**
- Kylling ballotine med gulrot- og salviepuré, kålrot, sprø bokhvete, konfitert hvitløk og kyllingsaus (9,7) **425**
- Røyegrillet viltburger med røkt bacon, goudaost fra Alm Gard, hjemmelaget sennepsagurk, syltet ramsløk-emulsjon og briocheboller. Serveres med dobbelbakte poteter ( 1,3,7,10,11) **325**



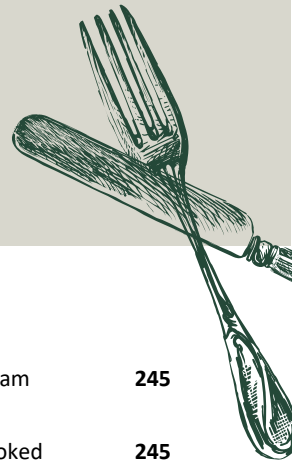
## Dessert

- Stekt korn og karamellflan med brunt smør, havresmuld og bringebær (1,3,6,7) **195**
- Hvit sjokolade og kirsebærblomstmousse med blåbærsyltetøy og marengs med blåbær (3,7) **185**
- Vaniljeis med multebær eller saltet karamell (7) **105**

### ALLERGENER

1. Hvetegluten - 2. Skalldyr - 3. Egg - 4. Fisk - 5. Peanøtter - 6. Soya - 7. Melk - 8. Mandel - 9. Selleri - 10. Sennep - 11. Sesamfrø - 12. Sulfitt - 13. Lupin - 14. Bløtdyr - 15. Rug - 16. Bygg - 17. Havre

# MENU



## Cold Dishes

- Smoked trout, grilled potatoes, steamed kale, crispy kale, potato and leek foam (2,4,6,7) **245**
- Pickled mackerel, cucumber, turnip and pea tartar, mint, watercress and smoked cream (4,7) **245**
- Garden salad from Sogn Jord- og Hagebruksskule with cider sauce, cured ham from Haugen Gardsmat, organic strawberries, spring turnip and asparagus (6,7,17) **235**
- Langoustine bisque with pickled fennel, salmon, potatoes, carrots and seaweed salad (2,4,7,9,12) **225**

## Warm Dishes

- Potato gnocchi, cheese crust, Alm Gard cheese and sauce, spring garlic gremolata, crispy kale, roasted pumpkin seeds and blanched mangold (1,3,7) **375**
- Braised baby goat shoulder from Li Ysteri with strawberry glaze, confit onion, sunchoke and rye orzotto, organic salad and glazed beetroot (1,7,15) **455**
- Steamed cod with fino sherry sauce, nettle pesto, asparagus, lumpfish roe, grilled leek and crispy kale (2,3,4,7,9) **435**
- Chicken ballotine with carrot and sage puree, turnip, crispy buckwheat, confit garlic and chicken sauce (9,7) **425**
- Char grilled venison burger with smoked bacon, gouda cheese from Alm Gard, homemade mustard pickles, pickled ramson emulsion and brioche buns. Served with double baked potatoes ( 1,3,7,10,11) **325**

## Dessert

- Roasted grains and caramel flan with brown butter, oat crumble and raspberries (1,3,6,7) **195**
- White chocolate and cherry blossom mousse with blueberry jam and meringue with blueberries (3,7) **185**
- Vanilla ice cream with cloudberry or salted caramel (7) **105**



### ALLERGENS

1. Wheat Gluten - 2. Shellfish - 3. Egg - 4. Fish - 5. Peanuts - 6. Soy - 7. Milk - 8. Almond - 9. Celery - 10. Mustard - 11. Sesame Seeds - 12. Sulfite - 13. Lupin - 14. Mollusks - 15. Rye - 16. Barley - 17. Oats

# BARNEMENY/ CHILDREN'S MENU



## Varmretter

- Vaffel, blåbærsyltetøy, kremost og friske bær (1,3,7,8) **105**
- Pasta med hvit saus dampet torsk, asparges og sukkererter **135**
- Pasta med bolognesesaus, frisk persille og revet ost (1,2,4,12,14)

## Søtt

- Iskrem / kule (3,7,8)



**45**

## Warm Dishes

- Waffles, blueberry jam and cream cheese (1,3,7,8) **105**
- Pasta with white sauce and steamed cod, asparagus and sugar snap peas **135**
- Pasta with Bolognese sauce, fresh parsley and grated cheese (1,2,4,12,14)

## Dessert

- Ice cream (3,7,8) **45**

### ALLERGENER/ALLERGENS

1. Hvetegluten/Wheat Gluten - 2. Skalldyr/Shellfish - 3. Egg - 4. Fisk/Fish - 5. Peanøtter/Peanuts - 6. Soya/Soy - 7. Melk/Milk - 8. Mandel/Almond - 9. Selleri/Celery - 10. Sennep/Mustard - 11. Sesamfrø/Sesame Seeds - 12. Sulfitt/Sulfite - 13. Lupin - 14. Bløtdyr/Mollusks - 15. Rug/Rye - 16. Bygg/Barley - 17. Havre/Oats