



VARDE

RESTAURANT & EVENT

FORRETTER

Fiskesuppe

165,-

Norsk tradisjonell fiskesuppe med dagens fangst. Servert med aioli og focaccia.

ALLERGENER: M, S, E, G (hvete), F, SE, SK, SU

Klippfiskboller

155,-

Handlaget klippfiskboller fra Nordmøre. Serveres med tomat & olivensalsa, aioli og focaccia

ALLERGENER: M, G (hvete), SE, E, F

Hjort fra Hovdenakk

185,-

Lokal hjort fra Ørsta som er gravet på gin fra Geiranger. Serveres med urteblad, sylta delikatesseløk, ramsløkemulsjon, jordskokkchips og tyttebærmousse

ALLERGENER: E, M, SU, SE

Tronfjellskinke

170,-

Vellagret spekeskinke fra Tynset. Serveres med salat på fennikel, rucicola og selleri, trøffel marinert hardost, pesto, karamelliserte nøtter og konfiterte tomater.

ALLERGENER: M, N, S, SU

VEGANSK - VEGETAR

Husetes søtpotet curry (vegansk)

265,-

Serveres med bønner, paprika, vårløk og koriander.

ALLERGENER: SU

Sopprisotto (vegetar)

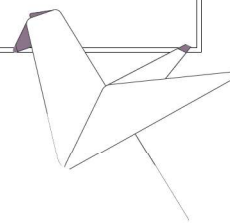
285,-

Serveres med asparges og gressløkolje. Toppet med revet hardost og karsesalat.

ALLERGENER: M, SU



Alle våre rettar kan lagast i halv
porsjon til barn.





VARDE

RESTAURANT & EVENT

HOVEDRETTER

Entrecote av norsk storfe

445,-

Serveres med brokkolini, glasert småløk, sopp puré, bearnaisesaus' og pommes frites.

ALLERGENER: E, SE, SU, S, G (hvete)

Varde Burger av kvernet storfe fra Vestlandet

295,-

Serveres med brioche brød, cheddar ost, bacon, biffomat, husets dressing, bbq-saus, crispsalat, sylta rødløk og pommes frites.

ALLERGENER: M, E, SE, F, S, SO, G (hvete), SU

Brisket av norsk ungfe

395,-

Serveres med maiskrem, hjemmelaget bbq-saus, urtebladsalat og pommes frites.

ALLERGENER: F, SE, SO, G, M, S, SU

Husets hvite bacalao

325,-

Husets hvite bacalao med bacon og chorizo. Serveres med aioli og focaccia.

ALLERGENER: M, F, E, SE, SU

Fish and chips

325,-

Halestykker av torsk fra Sunnmørskysten serveres med husets hjemmelagde remulade, erterpure, salat og pommes frites.

ALLERGENER: F, E, M, SE, G (hvete)

Pannestekt Fjordlaks fra Storfjorden

375,-

Serveres med pastinakk og trøffelpure. Sylta blomkål smaksatt med ingefær, nøtte smør & soya saus. Grønncålchips og ramsløkbakte perlepoteter.

ALLERGENER: F, M, G, SO, S

Ovnsbakt klippfisk fra Ålesund

410,-

Servert med smørdampet aspargesbønner, bacon, chorizo, tomat & olivensalsa og potetkrem.

ALLERGENER: M, F, SU, S



OVERSIKT AV ALLERGENER

G = GLUTEN
SK = SKALLDYR
E = EGG
F = FISK

P = PEANØTTER
SO = SOYABØNNE
M = MJØLK
N = NØTTER

S =SELLERI
SE = SENNEP
SF = SESAMFRØ
SU = SULFITTER OG SVOVE-

DIOKSID
LU = LUPIN
B =BLØTDYR





DESSERT

Crème Brûlée 135,-

Serveres med kokos-sorbet, marinerte bringebær og karamellisert hvitsjokolade.

ALLERGENER: SU, E, M

Ostekake med kokos og mynte 140,-

Serveres med pasjonsfruktsaus og Valldal bær.

ALLERGENER: G (hvete), SU, M

Hotelllets symfoni av deilig sorbet 125,-

Serveres med karamellisert hvit sjokolade, blåbærcoulis, italiensk marengs og marinerte skogsbær.

ALLERGENER: SU

Sjokolade fondant 135,-

Severes med konjakk marinerte jordbær, nøttecrumble og bringebærsorbet.

ALLERGENER: SU, E, G (hvete), M, N

OVERSIKT AV ALLERGENER

G = GLUTEN
SK = SKALLDYR
E = EGG
F = FISK
P = PEANØTTER

SO = SOYABØNNE
M = MJØLK
N = NØTTER
S = SELLERI
SE = SENNEP

SF = SESAMFRØ
SU = SULFITTER OG SVOVE-
DIOKSID
LU = LUPIN
B = BLØTDYR