



# RESTAURANT

A la carte

## FORRETTER

### Nordfjord Børsalat 125,-

En rekke lokale bær, servert med friske urter, geitost, jordbærvinaigrette, sylta delikatesseløk og mandelcrunch.

ALLERGENER: M, N (mandel), SU

### Rødbete laks 139,-

Gravet fjordlaks fra Møre servert over friske urtesalat med appelsinsaus, dillolje og karamelliserte valnøtter.

ALLERGENER: F, N (valnøtt), SU

### Lokal spekeskinke 139,-

Vellagret spekeskinke servert over ruccolasalat med marinerte små tomater, hjemmelaget verdesaus, pepperrotkrem og parmesanen flak.

ALLERGENER: M, E, SE, SU

## HOVUDRETTER

### Gårdskylling fra Romsdal 325,-

Saftig kylling servert med potetpure, grønn salat smaksatt med basilikum, glasert sjalottløk, sprø grønnkål og saus på soltørkede tomater og chili.

ALLERGENER: M, SU

### Svinenakke fra Vestlandet 345,-

Langtidstekt svinenakke servert med pastinakkpure, sauterte grønnsaker, skogssoppsaus og ovnsbakte perlepoteter

ALLERGENER: M, SU

### Fjordlaks fra Sunnmøre 339,-

Serveres med en kremet hvitvinsaus, gremolata, grønn urteolje smør dampet brekkbønne og luftigpotetpuré.

ALLERGENER: M, SU

### Søtpotet 295,-

Med friske grønnsaker, lokal ost, sprø løk, servert med grønn salat og balsamicokrem.

ALLERGENER: M, SU.

## DESSERTAR

### Husets sjokoladekake 129,-

Laget på mørk sjokolade fra Geiranger serveres med jordbærsalsa og vaniljeis.

ALLERGENER: M, G (Hvete), N

### Panna Cotta 135,-

Hjemmelaget panna cotta på bourbon vanilje serveres med bringebærgele og Valldal bær.

ALLERGENER: M

### Eplekake 129,-

Lun eplekake av epler fra Hardanger, serveres med fyldig vaniljesaus og friske bær.

ALLERGENER: M, G (Hvete)

## 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  
SVOVEDIOKSID

LU = LUPIN

B = BLØTDYR

 = VEGETARISK



HOTEL RAFTEVOLD



# RESTAURANT

## LUNSJ MENY

### *Club sandwich*

195,-

Nysteikte focacciabrød med grillkyllingbryst, bacon, aioli, salat, tomat, sylta rødløk.

ALLERGENER: G, E, M, SE, SU.

### *Focacciablings*

195,-

Vellagret spekeskinke og norsk brie servert i lunt focacciabrød med aioli, crispsalat, biffomat og balsamicokrem.

ALLERGENER: G, E, M, SE, SU.

### *Omelette*

179,-

Pannestekt omelett på lokale gårdsegg, serveres med friske tomater, bog skinke fra Stranda og alpeost fra Elnesvåge.


ALLERGENER: E, M..

---

#### 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  
SVOVEDIOKSID  
LU = LUPIN  
B =BLØTDYR  
 = VEGETARISK

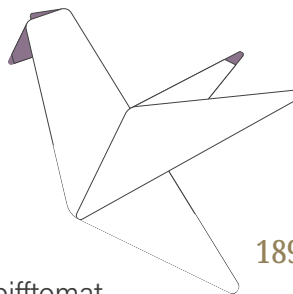


HOTEL RAFTEVOLD



# RESTAURANT

## BARNEMENY



### *Husets Hamburger*

Grilla bricchebrød, crispy salat, biffomat, cheddarost, hjemmelaget dressing. Serveres med ketchup og urtebakte småpoteter

ALLERGENER: G (Hvete), SE, E, F, M.

189,-

### *Pizza*

Steinovnsbakt pizza med koktskinke og raspet ost.

ALLERGENER: G (Hvete), M..

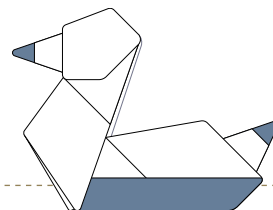
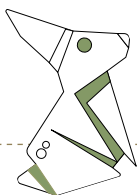
179,-

### *Vanilje Is*

serveres med sjokoladesaus og bær

ALLERGENER: M.

119,-



### 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  
SVOVEDIOKSID  
LU = LUPIN  
B = BLØTDYR  
🌿 = VEGETARISK

