



SKAGEFLÅ

RESTAURANT

FORRETTAR

Bærsalat * forrett 149,-
hovudrett 249,-

Eit utval av lokale bær, servert med ferske urter og geitost, pynta med jordbærvinaigrette og rista mandler.

ALLERGENER: M, N, SU, S

Fiskesuppe forrett 149,-
hovudrett 249,-

Ein vri på norsk fiskesuppe, servert med rista brød, aioli og urteolje.

ALLERGENER: M, F, G, SK, E

DESSERTAR

Pekanpai 149,-

Pekanpai servert med saltkaramell-is, mynteolje, kvit sjokolade og hakka mandler.

ALLERGENER: G, E, M, N, SO

Heimelaga iskrem 125,-

Krema heimelaga iskrem med ferske bær, mandel-strøsel, kvit sjokolade og bærcoulis.

ALLERGENER: E, M, G, N

HOVUDRETTAR

Lammeskank 465,-

Saftig lammeskank langtidskokt til perfektjon og servert med Geiranger ølsaus, rotmos og ferske grønnsaker.

ALLERGENER: M, G, SU

Gards kylling 395,-

Saftig kylling servert med smørstekte poteter, grønn salat, mynteolje og pepper- og soltørket tomat saus.

ALLERGENER: M, N, SU

Grilla fjordlaks 435,-

Laks servert med krema kvitvinssaus, gremolata og ei blanding av ferske grønnsaker, bønner, erterpuré, og grønn olje.

ALLERGENER: F, M, SU

Søtpotet * 275,-

Fylt søtpotet med lokal ost og sprø løk, servert med ferske grønnsaker og ruccolasalat med balsamico-krem.

ALLERGENER: G, E, M, N, SO.

For våre yngre gjestar, du kan spør om dei barnevennlege alternativa våre.

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
 = VEGETARISK
(* Vegansk alternativ
tilgjengeleg på førespurnad.)



HOTEL GEIRANGER



SKAGEFLÅ

RESTAURANT

STARTERS

Berries Salad * starter 149,-
main 249,-

A variety of local berries, served with fresh herbs and goat cheese, dressed with a strawberry vinaigrette and toasted almonds.

ALLERGENS: M, N, SU, S

Creamy fish soup starter 149,-
main 249,-

A twist of Norwegian fish soup, served with toasted bread, aioli, herbed oil.

ALLERGENS: M, F, G, SK, E

DESSERTS

Pekan Pai 149,-

Pecan Pie, served with salted caramel ice cream, mint oil, white chocolate, and almond crumble

ALLERGENS: G, E, M, N, SO

Homemade ice cream 125,-

Creamy homemade ice cream with fresh berries, almond streusel, white chocolate, and berry coulis.

ALLERGENS: E, M, G, N

MAIN COURSES

Lamb Shank 465,-

Succulent lamb shank slow-cooked to perfection and served with Geiranger beer sauce, rotmos, and fresh vegetables

ALLERGENS: M, G, SU

Farmhouse Chicken 395,-

Juicy chicken served with buttery mashed potatoes, green salad, mint oil, pepper sundried tomato sauce.

ALLERGENS: M, N, SU

Broiled fjord salmon 435,-

Salmon served with a creamy white wine sauce and gremolata, accompanied by a medley of fresh vegetables, beans, pea puree, and drizzled with green oil.

ALLERGENS: F, M, SU

Sweet Jacked potato * 275,-

Sweet potato, filled with local cheese, crispy onions, and served with a side of fresh vegetables and rocket salad with balsamic crème.

ALLERGENS: G, E, M, N, SO.

For our younger guests, inquire about our kid-friendly options.

OVERVIEW OF ALLERGENS

G = GLUTEN
SK = CRUSTACEANS
E = EGG
F = FISH

P = PEANUTS
SO = SOY BEAN
M = MILK
N = NUTS

S = CELERY
SE = MUSTARD
SF = SESAME SEEDS
SU = SULPHITES AND SULPHUR DIOXIDE

LU = LUPIN
B = MOLLUSC
 = VEGETARIAN
(* Vegan option available upon request.)



HOTEL GEIRANGER