

SKAGEFLÅ RESTAURANT

ROYAL DELIGHTS



À la carte



FORRETT

Fiskesuppe

Kremet norsk tradisjon fiskesuppe servert med dagens fangst, aioli og focaccia.

(melk, selleri, egg, gluten (hvete), fisk, sennep, skalldyr og sulfitt)

185,-

Tronfjellskinke

Vellagret spekeskinke fra Tynset serveres med bladsalat, ramsløkolje, urteemulsjon, hard ost fra Vestlandet og karamelliserte nøtter.

(melk, nøtter, selleri og sulfitt)

190,-

HOVEDRETT

Lett røykt andebryst

serveres med søtpotetpure, appelsinsaus, aspargesbønner, jordskokk-chips og sylta delikatesseløk.

(melk, selleri, og sulfitt)

495,-

Entrecote av norsk storfe

serveres med smørdampet brokkolini, bearnaisesaus' eller rødvinsaus' og pommes frites.

(egg, sennep, selleri, gluten (hvete) og sulfitt)

495,-

Fløtegratinert klippfisk fra Ålesund

smaksatt med bacon-chorizo, servers med focaccia og aioli.

(melk, selleri, fisk og sulfitt)

395,-

Pannestekt Fjordlaks fra Storfjorden

serveres med blomkålpure kremet smørsaus smaksatt med urte og ørretrogn, sauterte grønnsaker og ramløkbakte perlepoteter fra Sogn.

(melk, selleri, gluten, fisk og sulfitt)

445,-

Søtpotet

fylt søtpotet med lokal ost og sprø løk, servert med sesongens grønnsaker og ruccolasalat med balsamico-krem.

(melk og sulfitt)

355,-

DESSERT

Vaniljeiskrem

Serveres med bærcoulis, mandel-strøsel, hvitsjokolade og friske bær.

(melk og nøtter)

145,-

Prinsessens kake

serveres med coulis av bringebær, karamelliserte nøtter og jordbærsalat smaksatt med mynte.

(melk, gluten (hvete), nøtter og sulfitt)

145,-

Ostetallerken

Lokal ost fra Skarbo Gård servert med et utvalg av frukt, syltetøy og kjeks.

(melk, gluten (bygg), soya)

169,-



HOTELS

SKAGEFLÅ RESTAURANT

ROYAL DELIGHTS



À la carte



STARTERS

Fish Soup

Creamy Norwegian traditional fish soup served with the catch of the day, aioli and focaccia.

(milk, celery, egg, gluten (wheat), fish, mustard, shellfish and sulphite)

185,-

Tronfjell Ham

Well-aged cured ham from Tynset is served with leaf salad, spring onion oil, herbal emulsion, hard cheese from Western Norway and caramelized nuts.

(milk, nuts, celery and sulphite)

190,-

MAIN COURSES

Lightly smoked duck breast

served with sweet potato puree, orange sauce, asparagus beans, artichoke chips and pickled delicatessen onions.

(milk, celery and sulphite)

495,-

Entrecote from Norwegian cattle

served with butter-steamed broccolini, béarnaise sauce or red wine sauce and French fries.

(egg, mustard, celery, gluten (hvete) and sulphite)

495,-

Cream-gratinated klippfish from Ålesund

flavored with bacon-chorizo, served with focaccia and aioli.

(milk, celery, fish and sulphite)

395,-

Pan-fried Fjord salmon from Storfjorden

served with cauliflower puree creamy butter sauce flavored with herbs and trout roe, sauteed vegetables and baked pearl potatoes from Sogn.

(milk, celery, gluten, fish and sulphite)

445,-

Sweetpotato

stuffed sweet potato with local cheese and crispy onions, served with seasonal vegetables and arugula salad with balsamic cream.

(milk and sulphite)

355,-

DESSERT

Vanilla Ice Cream

Served with berry coulis, almond sprinkles, white chocolate and fresh berries

(milk and nuts)

145,-

The Princess Cake

served with raspberry coulis, caramelized nuts and strawberry salad flavored with mint.

(milk, gluten (wheat), nuts and sulphite)

145,-

Cheese plate

Local cheese from Skarbo Gård served with that selection of fruit, jam and biscuits.

(milk, gluten (barley), soy)

169,-



HOTELS