



*Vi ønskjer deg ei smakfull oppleving og ein hyggjeleg kveld. Nyt vår à la carte-meny, der lokale råvarer møter inspirasjon frå fjordar og fjell som omgir oss. Menyen varierer gjennom sesongane for å gi deg dei beste smakane året rundt. Utforsk gjerne også drikkeменyen vår, med lokale variantar som komplementerer måltidet.*



Alle våre rettar kan lagast i halv porsjon til barn.

#### OVERSIKT AV ALLERGENER

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

SO = SOYA  
M = MELK  
N = NØTTER  
S = SELLERI  
SE = SENNEP

SF = S ESAMFRØ  
SU = SULFI TT OG  
SVOVEDIOKSID  
LU = LUPIN  
B = BLØTDYR



## FORRETTER

### *Fiskesuppe*

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

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

165,-

### *Klippfiskboller*

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

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

155,-

### *Tronfjellskinke*

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

ALLERGENER: M, N, S, SU

170,-

## VEGANSK – VEGETAR

### *Husetes søtpotet curry (vegansk)*

Serveres med bønner, paprika, vårløk og koriander.

ALLERGENER: SU

265,-

### *Sopprisotto (vegetar)*

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

ALLERGENER: M, SU

265,-



## HOVEDRETTER

### *Entrecote av norsk storfe*

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

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

445,-

### *Varde Burger av kvernet storfe fra Vestlandet*

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

295,-

### *Brisket av norsk ungfe*

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

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

395,-

### *Husets hvite bacalao*

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

ALLERGENER: M, F, E, SE, SU

325,-

### *Fish and chips*

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

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

325,-



### *Pannestekt Fjordlaks fra Storfjorden*

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

ALLERGENER: F, M, G, SO, S

375,-

### *Ovnsbakt klippfisk fra Ålesund*

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

ALLERGENER: M, F, SU, S

410,-

## DESSERT

### *Crème Brûlée*

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

ALLERGENER: SU, E, M

135,-

### *Hotellets symfoni av deilig sorbet*

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

ALLERGENER: SU

125,-

### *Sjokolade fondant*

Severes med konjakk marinerte jordbær, nøttecrumble og bringebærsorbet.

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

135,-