



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



We wish you a tasty experience and a pleasant evening. Enjoy our à la carte menu, where local produce meets inspiration from the fjords and mountains that surround us. The menu varies throughout the seasons to give you the best flavors all year round. Feel free to also explore our drinks menu, with local variants that complement the meal.

---

Alle våre rettar kan lagast i halv porsjon til barn.  
All our dishes can be prepared in half portions for children.

# FORRETT/ STARTERS

## **Fiskesuppe smaksatt med chili, ingefær og hvitløk**

*Servert med dagens fangst, nystekt focaccia og hjemmelaget aioli.*

## **Fish soup flavored with chili, ginger and garlic**

*Served with today's catch, freshly baked focaccia and homemade aioli.*

145,-

A: 1, 3, 4, 5, 6

## **Tronfjellskinke fra Tynset**

*Servert med bladsalat, hard ost fra Vestlandet, urteemulsjon, syltet delikatesseløk og karamelliserte mandler.*

## **Tronfjell cured ham from Tynset**

*Served with mixed leaf salad, aged cheese from Western Norway, herb emulsion, pickled pearl onions and caramelized almonds.*

165,-

A: 3, 6, 7, 9

## **Crunchy grønnsak- og fetasalat**

*Servert med knuste valnøtter, fetaost og urtevinaigrette.*

## **Crunchy vegetable and feta salad**

*Served with crushed walnuts, feta cheese and herb vinaigrette.*

125,-

A: 3, 7

# HOVEDRETT/ MAIN COURSES

## **Kremet storfegryte**

*Servert med potetmos.*

## **Creamy beef stew**

*Served with mashed potatoes.*

295,-

A: 3

## **Hvit bacalao med bacon og chorizo**

*Servert med hjemmelaget aioli og nystekt focaccia.*

## **White bacalao with bacon and chorizo**

*Served with homemade aioli and freshly baked focaccia.*

345,-

A: 1, 2, 3, 4, 6

## **Ytrefilet av storfe**

*Servert med sesongens grønnsaker, kremet soppsaus, pastinakkpuré og parmesanpoteter.*

## **Beef sirloin**

*Served with seasonal vegetables, creamy mushroom sauce, parsnip purée and parmesan potatoes.*

445,-

A: 3

## **Pannestekt torsk**

*Servert med bakte småpoteter, brasserte grønnsaker, Sandefjord-smør smaksatt med urter og gulrotpuré.*

## **Pan-fried cod**

*Served with roasted baby potatoes, sautéed vegetables, herb-infused Sandefjord butter and carrot purée.*

325,-

A: 3, 4

# HOVEDRETT/ MAIN COURSES

## **Vardeburger**

*Servert på briochebrød med cheddarost, bacon, tomat, agurk, husets dressing, crispsalat, syltet rødløk og pommes frites.*

## **Varde burger**

*Served on a brioche bun with cheddar cheese, bacon, tomato, cucumber, house dressing, crispy lettuce, pickled red onion and French fries.*

295,-

A: 1, 2, 3, 6, 8

# VEGETAR/VEGETARIAN

## **Røsti-burger**

*Servert på briochebrød med cheddarost, agurk, tomat, husets dressing, crispsalat, syltet rødløk og pommes frites.*

## **Rösti burger**

*Served on a brioche bun with cheddar cheese, cucumber, tomato, house dressing, crispy lettuce, pickled red onion and French fries.*

265,-

A: 1, 2, 3, 6, 8

# DESSERT/ DESSERTS

## Sjokoladefondant

*Servert med bringebærcoulis, karamellisert hvit sjokolade og bringebærsorbet.*

## Chocolate fondant

*served with raspberry coulis, caramelized white chocolate and raspberry sorbet.*

145,-

A: 1, 2, 3, 9

## Sorbet

*Servert med marinerte bær og coulis.*

## Sorbet

*served with marinated berries and coulis.*

125,-

A: 9

## Bakt ostekake

*Servert med pasjonsfruktcoulis og limezest.*

## Baked cheesecake

*served with passion fruit coulis and lime zest.*

135,-

A: 1, 2, 3, 9

## ALLERGENER/ ALLERGENS

### 1. Hvete / Wheat

Glutenholdige kornprodukter som hvete.

Cereals containing gluten, such as wheat.

### 2. Egg / Eggs

Egg og produkter av egg.

Eggs and egg products.

### 3. Melk / Milk

Melk og meieriprodukter, inkludert laktose.

Milk and dairy products, including lactose.

### 4. Fisk / Fish

Fisk og fiskeprodukter.

Fish and fish products.

### 5. Skalldyr / Shellfish

Skalldyr og produkter av skalldyr.

Shellfish and shellfish products.

### 6. Sennep / Mustard

Sennep og produkter av sennep.

Mustard and mustard products.

### 7. Nøtter / Nuts

Nøtter, inkludert mandler og valnøtter.

Nuts, including almonds and walnuts.

### 8. Sesamfrø / Sesame seeds

Sesamfrø og produkter av sesam.

Sesame seeds and sesame products.

### 9. Sulfit / Sulphites

Svoveldioksid og sulfitter.

Sulphur dioxide and sulphites.