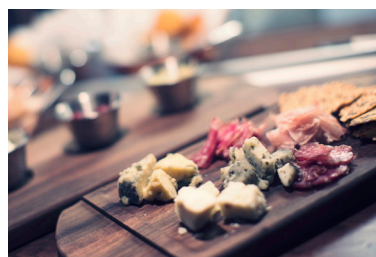


HELAFTEN

Historiefortelling med en øl i hånda, omvisning, smaking/ølkurs med fem smaksprøver. Deretter serverer vi vår gastropub-meny eller Hundholmens 3-retter med tilpasset øl til maten.

PRIS: 1295,- PER PERSON



SMAKEN AV HUNDHOLMEN

KR 549,- PER PERSON

Her får dere ett godt utvalg av våre smaker. Mye av maten tilberedes i vår kullgrill, som fyres med argentinsk trekull for den beste smaken. Dere får spekemat og oster, håndlagede pølser og ellers mye god «gastropub»-mat. Noe kommer langveis fra, noe kommer fra lokale produsenter. Godt og tilpasset tilbehør er det også rikelig av.

- **HUNDHOLMENS BARFJØL**
et utvalg av lokal og langreist spekemat og ost. Serveres med husets knekkebrød, søtt tilbehør og hjemmelaget rømme
- **POPPERS**
fylt med kremost og jalapenos. Serveres med spicy mayo
- **BBQ CHICKENCLUBS**
Saftige og møre kyllingklubber vendt i husets barbequesaus
Serveres med maiskrem
- **HUNDHOLMENS BURGER**
med modnet cheddar, sylta agurk, grillet og varmrøkt bacon
- **ANDESALAT**
Salat med fritert and, honningglace, gresskarkjerner, grillet avokado og rødløk
- **GRILLET HÅNDLAGD PØLSE**
serveres med maiskrem

DESSERT

SJOKOLADEKAKE MED BRINGEBÆR OG ØLISKREM

HUNDHOLMENS 3-RETTER

KR 555,- PER PERSON

FORRETT

GRILLET BOKNAFISK FRA GLEA PÅ RØST

Med luftig potetkrem, asparges, olivenolje, surdeigskrutonger og sprø spekeskinke fra Lundal

VELG MELLOM AND ELLER FISK TIL HOVEDRETT

CONFITERT ANDELÅR

Glasert med honning, schezuanpepper og wasabi.
Sort linsesagu med bacon, søtpotet, løk og potetfondant

GRILLET VILLKVEITE

Serveres med potetkrem, epledampet sommerkål, grillet asparges, urtestrø og smørsaus med lakserogn og gressløk

DESSERT

HUNDHOLMENS SJOKOLADEKAKE

Bringebær, malt iskrem, sprø og salt mais