

«SMAKEN AV HUNDHOLMEN»

Serveres mellom 17-22

Hundholmen Brygghus er et uformelt spisested for de fleste anledninger med et kjøkken basert på gode norske råvarer.

Kjøkkenet har her satt sammen en smaksmeny med det beste fra vårt kjøkken akkurat nå, etter sesong og tilgang. Til denne kan du velge en spennende drikkepakke tilpasset menyen.

Maten kommer på bordet slik vi selv kunne tenke oss å servere den til gode venner.

FJØL

Spekemat, tørrfisk, knekkebrød og Dansk relish
Øl: Hundholmens brygg Vin: Giovane Prosecco

eller

STEKTE KAMSKJELL

Ramsløk- og hasselnøttpesto, blomkålkrem, rista blomkål
Øl: Saison Vin: Sancerre

OKSE FRA TRØNDELAG

Serveres med ostegratinert Røstipotet og sellerikrem
Øl: Belgisk Quadrupel Vin: Chianti

KRAFTKAR

Fra Tingvoll-ost, kåret til verdens beste ost 2016. Tomatmarmelade og krydderbrød
Øl: Røkt Strong Ale Vin: Portvin

eller

SJOKOLADE & SOLBÆR

Nøttebunn, lakris, solbærsorbet og solbærskum
Øl: Duchesse de Bourgogne Vin: Recioto

3 retter 555,- / Tilpasset drikkepakke 3 glass kr 295,-
5 retter 695,- / Tilpasset drikkepakke 5 glass kr 495,-