

À LA CARTE

SERVERES MELLOM KLOKKEN 17:00-22:00

FORRETTER

TERRINE 175

Av svin og and, aprikos-marmelade og ristet brioche med nøtter 1,2,4,6A,11

SKALLDYRBISQUE 175

Skalldyr, cognackrem og urteolje 1,8,9

HUSETS BARFJØL (PERFEKT SOM FORRETT FOR 2-4 ELLER SOM HOVEDRETT) 295

Utvalg av spekemat, tørrfisk, lokale og langreiste oster, søtt tilbehør, husets rømme og hjemmelaget knekkebrød 1,4B,7,10,11,12,14

HOVEDRETTER

DAGENS FANGST 295

Blomkålspuré, glasert gulrot og sandefjordsmør med ørretrogn og kapers 1,7

FISKESUPPE 245

Dagens fangst, reker, rotgrønnsaker og gressløkolje. Serveres med vårt eget surdeigsbrød og smør 1,4B,6B,7,9

BRAISSERT ØLGRIS 325

Braissert gris fra Solvold gård. Med trøffelkrem, maltglaserte gulrøtter og stout-glase 1

GRILLPLATÅ (MIN. 2 PERSONER) PER PERSON 310

Grillet håndlaget pølse, spareribs og culotte av storfe. Serveres med maiskrem, pomes bistro og tre dipper 1,2,5,6A

HUNDHOLMENS BURGER 225

Modnet cheddar, syltet agurk, grillet varmrøkt bacon og pomes bistro 1,2,6A,11,12,14

À LA CARTE

SERVERES MELLOM KLOKKEN 17:00-22:00

DESSERTER

CRÈME BRÛLÉE	145
<i>Cognac og multer</i>	1,2,4

SJOKOLADEFONDANT	155
<i>Mandarin og bourbon-is</i>	1,2,4,6A

KRYDDERKAKE	135
<i>Salt karamell og rømme-is</i>	1,2,4,6A

KRAFTKAR FRA TINGVOLLOST	50G 110
<i>Serveres med tomatmarmelade og lunt krydderbrød. Kraftkar</i>	100G 200
<i>i 2016 ble kåret til verdens beste ost og verdens beste ost</i>	1,2,6A,6B,6C,14
<i>gjennom tidene av det 29. World Cheese Awards!</i>	

1 = MELK, 2 = EGG, 3 = PEANØTTER, 4 = NØTTER, 4A = MANDLER, 4B = VALNØTTER, 4C = PISTASJNØTTER,
4D = HASSELNØTTER, 4E = PEKANNØTTER, 4F = CASHEWØTTER, 5 = SOYA, 6 = GLUTEN, 6A = HVETEMEL,
6B = BYGG, 6C = RUG, 7 = FISK, 8 = SKALLDYR, 9 = BLØTDYR, 10 = SELLERI, 11 = SENNEP, 12 = SESAMFRØ,
13 = LUPIN, 14 = SULFITT