

SMAKEN AV HUNDHOLMEN

Kjøkkenet har satt sammen en smaksmeny med det beste fra vårt kjøkken akkurat nå, etter sesong og tilgang. Maten kommer på bordet slik vi selv kunne tenke oss å servere den til gode venner.

SPRØ SKREI TACO

Fritert tunge av skrei, salat, chimmichurri, majones med smak av pepper og sitron, maislefser.

2,6A,7,11,14

CARPACCIO AV KALV

Løkkompott, nøttecrisp, friske urter og kapersemulsjon

2,4,6A,11,14

GRILLET SVIN

Black garlic glace, gresskar, smørdampet kål og gratinert poteterte

1,5,10,11,12,14

GRATINERT CAMEBERT

Marmelade og ristet surdeigsbaguette.

1,6A,14

LUFTIG SJOKOLADE

Bærkompott, olivenolje, havsalt og iskrem

1,2,4,14

KR 695 PR PERSON

1. MELK
2. EGG
3. PEANØTTER
4. NØTTER

4.A. MANDLER
4.B. VALNØTTER
4.C. PISTASJNØTTER
4.D. HASSELNØTTER

4.E. PEKANNØTTER
4.F. CASHEWØTTER
4.G. PINJEKJERNER
5. SOYA

6. GLUTEN
6.A. HVETE
6.B. BYGG
6.C. RUG

6.D. HAVRE
6.E. SPELT
7. FISK
8. SKALDYR

9. BLØTDYR
10. SELLERI
11. SENNEP
12. SESAMFRØ

13. LUPIN
14. SULFITT
① VEGETAR

À LA CARTE

SERVERES MELLOM KLOKKEN 17:00-22:00

FORRETTER

HUSETS BARFJØL 299

Perfekt som forrett for 2-4 personer eller som hovedrett. Med lokale og langreiste oster, utvalg av spekemat, friterte tørrfiskboller, svinepate, syltede grønnsaker, rømme og søtt tilbehør. Serveres med knekkebrød laget på mesken fra vårt øl.

1, 2, 4(B), 6(A), 7, 10, 11, 12, 14

SPRØ SKREI TACO 149

Fritert tunge av skrei, salat, chimmichurri, majones med smak av pepper og sitron, maislefseser.

2, 6A, 7, 11, 14

CARPACCIO AV KALV 149

Løkkompott, nøttecrisp, friske urter og kapersemulsjon.

2, 4, 6A, 11, 14

HOVEDRETTER

SKREI 375

Fersk skrei med lever og rogn. Serveres med potet, gulrot og Sandefjordsmør.

1, 7

GRILLET SVIN 310

Black garlic glase, gresskar, smørdampet kål og gratinert potetferte.

1, 5, 10, 11, 12, 14

CONFITERT KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH 320

Salsa på tomat, oliven og persille, potet- og ramsløkskrem, potetchips av gulløypotet.

1, 7, 14

GRILLET SHORTRIB MED BBQ GLACE (MIN. 2 PERS) 320

Grillet maiskolbe med vesterbotten ost, spicy tomatsalsa, grillet margbein og gratinert potetferte.

PER PERS

1, 5, 10, 11, 12, 14

SELLERISCHNITZEL 235

Potet- og ramsløkskrem, grillet brokkoli, cashew- og sjalottløk vinaigrette.

1, 2, 4(F), 6, 10

BURGER 235

Modnet cheddar, syltet agurk, grillet varmrøkt bacon og pommes bistro.

1, 2, 6(A), 11, 12, 14

1. MELK
2. EGG
3. PEANØTTER
4. NØTTER

4.A. MANDLER
4.B. VALNØTTER
4.C. PISTASJNØTTER
4.D. HASSELNØTTER

4.E. PEKANNØTTER
4.F. CASHENØTTER
4.G. PINJEKJERNER
5. SOYA

6. GLUTEN
6.A. HVETE
6.B. BYGG
6.C. RUG

6.D. HAVRE
6.E. SPELT
7. FISK
8. SKALDYR

9. BLØTDYR
10. SELLERI
11. SENNEP
12. SESAMFRØ

13. LUPIN
14. SULFITT
 VEGETAR

À LA CARTE

SERVERES MELLOM KLOKKEN 17:00-22:00

DESSERT

TIRAMISÙ 135

Mascarponekrem, sukkerbrød, kakao og sjokolade

1,2,4,6A,14

VARME EPLER 139

Sprø butterdeig fylt med varme epler, serveres med salt karamell og iskrem

1,2,6A,14

LUFTIG SJOKOLADE 139

Bærkompott, olivenolje, havsalt og iskrem

1,2,4,14

GRATINERT CAMEMBERT 159

Marmelade og ristet surdeigsbaguette.

PERFECT FOR DELING

1,6A,14

1. MELK
2. EGG
3. PEANØTTER
4. NØTTER

4.A. MANDLER
4.B. VALNØTTER
4.C. PISTASJNØTTER
4.D. HASSELNØTTER

4.E. PEKANNØTTER
4.F. CASHEWØTTER
4.G. PINJEKJERNER
5. SOYA

6. GLUTEN
6.A. HVETE
6.B. BYGG
6.C. RUG

6.D. HAVRE
6.E. SPELT
7. FISK
8. SKALDYR

9. BLØTDYR
10. SELLERI
11. SENNEP
12. SESAMFRØ

13. LUPIN
14. SULFITT
① VEGETAR