



FORRETTER:

GRAVLAKS M/DILL STUED POTET OG SENNEPSAUS KR:145-

Allergener:4.6.10.

HUSETS KREMEDE FISKESUPPE m/ fisk og reker og brød KR.145.-

ALLERGENER:1.2.4.7.8.9

HVTVINSDAMPET BLÅSKJELL med hvitløk, tomatpure, brød KR.145.-

ALLERGENER:1.8.9.14.

REKECOCKTAIL, reker, salat, skalldyrdressing,toast: KR:125.-

ALLERGENER:2.1.12

HOVEDRETTER FISK.

- BLANDABALL med pølse, bacon kålrot, kokt potet: Kr:305.-
ALLERGENER:1.4.6.12
- Klippfisk a`la SJØSTJERNA avkokt klippfisk med erterstuing, bacon, løk, potetstappe. KR:350.-
ALLERGENER:1.7.12.6.4
- BASILIKUM MARINERT KLIPPFISK KR:355.-
Servert m/Ratatouille ,fløtepotet og basilikum saus
ALLERGENER:4.6.9
- Grilla klippfisk m/ tomatsalat, aioli og kokt potet KR. 350.-
- OSTEGRATINERT KLIPPFISK med salsa, chili potet, tortillalefse m/guacomle. KR:360.-
ALLERGENER: 1.4.7.12
- GRAVLAKS M/DILL STUET POTET,SENNEP SAUS,FLATBRØD KR:295.-
ALLERGENER: 1. 3.4.6.13
- HUSETS BACALAO garnert med pimientos og sorte oliven. KR:295.-
ALLERGENER:4.12
- HUSETS KREMEDE FISKESUPPE med fisk, reker og brød KR.295.-
ALLERGENER: 1.2.4.7.8.9.
- Smørstekt kveite m/ friske grønnsaker, urtestekt potet og fiskekremsaus KR. 375.-
- Ovnsdampet ørret m/ agurksalat, kokte poteter og rømme KR. 350.-

HOVEDRETTER KJØTT.

OKSEFILET servert med urtestekt potet, sesongens grønnsaker, sjampinjong, peppersaus. KR:380.-

ALLERGENER:6.7.9.12

HJORTEFILET servert med tyttebær, sjampinjong, urtestekt, sesongens grønnsaker, potet, viltsaus. KR:385.-

DESSERER:

Vaniljeis m/ jordbær KR. 105.-

HUSETS CREME BRULEE KR:140.-

ALLERGENER:3.12.

SJOKOLADEFONDANT servert med vaniljeis KR.140.-

ALLERGENER:1.12

BARNEMENY.

PØLSEBITER M/CHIPS KR:95.-

ALLERGENER:1.12

HAMBURGER M/OST, SALAT OG CHIPS KR:125,-

ALLERGENER:1.7.12

KYLLING NUGGETS M/CHIPS OG SALAT KR:115.-

ALLERGENER:1.6

FISKEPINNER M/CHIPS OG SALAT KR: 95.-