

Vertshusets meny

Lettrøkt Ørret

Beurre noisette, rabarbra-ponzu

Hvit Asparges

Bokhvete, ramsløk og asparges-smørsaus

Kveite

Blomkål, purre og saus på fermentert ramsløk

Kalv

Skorsonerrot, knutekål, løk og steinsoppsaus

Norske oster

Knekkebrød, valnøtter med honning og kompott

Rabarbra

Smørkjeks, vaniljekrem og rabarbrasorbet

3 - Retter	895,-
3 - Retter vinmeny	799,-
6 - Retter	1295,-
6 - Retter vinmeny	1195,-

Forretter

Blåskjellsuppe 280,-

Blåskjell og finskårne grønnsaker
Melk, sulfitt, selleri, bløtdyr, fisk

Hvit asparges 330,-

Bokhvete, ramsløk og asparges-smørsaus
Fisk, sulfitt, melk, sennep, egg

Lettrøkt ørret 295,-

Beurre noisette, rabarbra-ponzu
Fisk, soya, melk, sennep, egg, sulfitt

Hjortecarpaccio 310,-

Steinsoppmajones, hasselnøtt, tyttebær, ost
Melk, hasselnøtt, sennep, egg, sulfitt

Tomatsalat med ost fra Toddum gård 270,-

Ristede gresskarkjerner og vinaigrette
Melk, sulfitt

Hovedretter

Røye 480,-

Neper, asparges, kål og hollandaise
Melk, fisk, sulfitt, egg

Kveite 510,-

Blomkål, purre og saus på fermentert ramsløk
Sennep, selleri, fisk, sulfitt, melk

Kalv 510,-

Skorsonerrot, knutekål, løk og steinsoppsaus
Melk, sulfitt, sennep, fisk, hvete, soya

Reinsdyr 540,-

Sellerirot, løk, kål, tyttebær og fløtesaus med einebær
Melk, sulfitt, selleri

Dampede blåskjell i kremet saus 360,-

Pommes frites, aioli, ramsløk
Melk, egg, sennep, fisk, bløtdyr, skalldyr, sulfitt

Dagens vegetar hovedrett 420,-

Vennligst spør din servitør

Hovedrettene serveres med ovnsstekte poteter

Dessert

Rabarbra 220,-

Smørkjeks, vaniljekrem og rabarbrasorbet

Melk, egg, hvete

Crème Brûlée 210,-

Karamell og jordbærsorbet

Melk, egg, hvete

Operakake 180,-

Melk, egg, hvete, mandel

Norske oster 280,-

Knekkebrød, valnøtter med honning og kompott

Melk, valnøtter, sulfitt

Vertshusets is og sorbet 200,-

Et utvalg av forskjellige is og sorbet

Melk, egg, hvete

Hjemmelaget vaniljeis 150,-

Havrecrumble og karamellsaus

Melk, egg, hvete

Små endringer kan skje etter råvaretilgang

Vertshusets lunsjmeny

Blåskjellsuppe

Blåskjell, finskårne grønnsaker

Røye

Neper, asparges, kål, hollandaise og stekte poteter

eller

Ytrefilet av okse

Aspargesbønner, tomat, delikatesseløk, rødvinsaus
eller Béarnaise og stekte poteter

Operakake

3 - Retter 775,-

**Velkommen inn – til tradisjon, kvalitet
og et vertskap som gleder seg
til å servere deg!**

Lunsj

Blåskjellsuppe 280,-

Blåskjell, finskårne grønnsaker
Melk, sulfitt, selleri, fisk, bløtdyr, skalldyr

Biffsmørbrød 340,-

Salat, rødløk, agurk og soppsaus
Melk, hvete, rug, sulfitt, egg, sennep

Skagenrøre 320,-

Surdeigsbrød, salat, agurk, sitron og dill
Hvete, rug, skalldyr, sennep, egg, sulfitt

Kyllingsalat 325,-

Valnøtter, tomat, syltet løk, estragonmajones og Holtefjellost
Egg, sennep, melk, sulfitt, valnøtt

Hjortecarpaccio 335,-

Steinsoppmajones, mizuna, hasselnøtter, tyttebær og Holtefjellost
Melk, egg, sennep, hasselnøtt, sulfitt

Tomatsalat med ost fra Toddum gård på toast 295,-

Ristede gresskarkjerner og vinaigrette
Melk, sulfitt, hvete, rug

Dampede blåskjell i kremet saus 360,-

Pommes frites, aioli, ramsløk
Melk, egg, sennep, fisk, bløtdyr, skalldyr, sulfitt

Røye 480,-

Neper, asparges, kål, hollandaise og stekte poteter
Melk, fisk, sulfitt, egg

Ytrefilet av okse 495,-

Aspargesbønner, tomat, delikatesseløk, rødvinssaus eller
Béarnaise og stekte poteter
Melk, sennep, sulfitt, selleri, egg

Vertshusets burger 295,-

Ost, bacon, salat, jalapeño, løk, Vertshusets dressing og pommes frites
Melk, egg, sennep, sulfitt, hvete

Dessert

Operakake 180,-

Melk, egg, hvete, mandel

Crème Brûlée 210,-

Karamell og jordbærsorbet

Melk, egg, hvete

Vertshusets is og sorbet 200,-

Et utvalg av forskjellig is og sorbet

Melk, egg, hvete

Norske oster 270,-

Knekkebrød, valnøtter med honning og kompott

Melk, valnøtter, sulfitt

Hjemmelaget vaniljeis 150,-

Havre crumble og karamellsaus

Melk, egg, hvete

Nystekt Vertshusets vaffel med rømme og rørte bær (lør-søn) 85,-

Melk, egg, hvete