

FORRETTER

Carpaccio av hval
med syltet kantarell, kapers, soltørkede tomater, rømme,
parmesan, salat og crispy rotgrønnsaker
(M, SN)
kr 139,-

Pastrami av and (røyket på bestilling)
med ingefær-gresskar puré, dadler, artisjokk,
tranebær, hasselnøtter og vaktelegg
(E, NØ)
kr 129,-

Ovnsbakt tørrfisk
med luftig ertesaus, kål og sprøstekt bacon
(M)
kr 129,-

Vegansalat
med ingefær-gresskar puré, soltørkede tomater,
crispy rotgrønnsaker og urteolje
kr 119,-

HOVEDRETTER

Lammeskank
med ovnsbakt gulrot og pastinakk, «knuste» poteter med timian
og glaze av sennep og løk
(SN)
kr 335,-

Grillet indrefilet av okse
med portobellosopp, rødløk, brokkolini,
hjemmelaget grovskåret pommes frites med kajennepepper
og hjemmelaget bearnaisesaus
(M)
kr 325,-

Bakt kveite fra Helgelandsskysten
med cherrytomat, syltet rødløk, brokkoli,
brunet nøttesmør med sitron og ovnsbakte poteter
(NØ, M, F)
kr 325,-

Grillet røye fra Sæterstad Gård
servert med chowder med kamskjell og konge reker
(M, SK, F)
kr 315,-

Grillet tofu (Vegan)
bakte grønnsaker, tomatsaus,
urteolje og ovnsbakte poteter
kr 275,-

DESSERTER

Fru Haugans Berømte karamellpudding
krem og karamellsaus
(E, M, NØ)
kr 125,-

Toffeekake
Servert med toffeesaus og vanilje eller bananis
(M, NØ, G)
125,-

Utvalg av husets hjemmelagede sorbeter
(vegansk alternativ)
(NØ)
kr 125,-

Fru Haugans Perfect Gin & Tonic
rosmarin og sitron zest
kr 135,-