



Forrettar

Husets fiskesuppe med sei, laks, blåskjell og reker (1 hvete, 2, 4, 7, 14)	kr 129,-
Klassisk tomatsuppe (vegetar, 7)	kr 79,-
Rekecocktail servert med brød og smør (1 hvete, 7)	kr 109,-

Smårettar

Husets fiskesuppe med sei, laks, blåskjel og reker (1 hvete, 2, 4, 7, 14)	kr 129,-
Ostesmørbrød med tomat og karamellisert løk servert med blanda salat og pestodressing (vegetar, 1 hvete, 7, 8 kasjunøtter)	kr 95,-
Ostesmørbrød med spekeskinke og ananas, servert med blanda salat (1 hvete, 7)	kr 109,-
Smørbrød med reker og majones (1 hvete, 2, 3, 7, 10)	kr 109,-
Smørbrød med laks og eggerøre (1 hvete, 3, 4, 7)	kr 109,-

Hovudrettar

Bacalao (4) servert med brød, smør og blanda salat (1 hvete, 7)	kr 249,-
Biff av ytrefilet servert med peparsmør (7)	kr 289,-
Spareribs servert med kvitlauksmajones (1 hvete, 3, 6, 10)	kr 229,-
Hamburger servert med cheddar ost, bacon og burgerdressing (1 hvete, 3, 7, 10)	kr 209,-
Husets kjøttkaker med brunsaus og tyttebær (7)	kr 209,-
Open lefse med bønnechili* servert med rømme og salat (vegetar, 1 hvete, 7)	kr 169,-

Alle hovudrettar serverast med dagens grønsaker, potetar og salat (3,10)

Til barn

Heimelaga kyllingnuggets servert med pomes frites og salat (1 hvete, 3)	kr 129,-
Spagetti* bolognese servert med salat (1 hvete)	kr 129,-
Heimelaga kjøttkaker med brunsaus, poteter og salat (1 hvete, 7)	kr 129,-

Allergener:

1. Gluten	4. Fisk	8. Nøtter	12. Svoveldioksid og sulfitter
2. Skalldyr	5. Peanøtter	9. Selleri	13. Lupin
3. Egg	6. Soyabønner	10. Sennep	14. Bløtdyr
	7. Melk	11. Sesamfrø	



MENY

Dessertar

'Alm gard-sorbé': ein kombinasjon av bringebær- og sitron-honningsorbé* (7) kr. 89,-

Vanilje fløyteis* frå Alm gard servert med valnøtter og honning (7, 8) kr. 89,-

Varm eplekake servert med vaniljeis og krem (1 hvete, 3, 7) kr. 85,-

Vaffel servert med bringebærsyltetøy og rømme kr. 59,-

Dagens 3-rettars meny kr. 359,-

Dagens 2-rettars meny kr. 299,-

Dagens hovudrett kr. 229,-

Kaffi med varm eplekake, is og krem kr. 109,-

Kuleis frå Diplom-is



Ulike smakar:

vanilje (7), jordbær (7), sjokolade (7), rom rosin (7), krockan (7, 8 mandel), brownies & karamell (1 hvete, 7)

1 kule kr 35,-

2 kuler kr 59,-

3 kuler kr 69,-

Topping: sjokolade- (7), jordbær- eller nugattisauz (7, 8 hasselnøtt)

Kaffi & te-meny



Vi serverar Illy kaffi og te av Solberg & Hansen

Americano, espresso, lungo kr 32,-

Cappuccino (7) kr 38,-

Kaffe latte (7) kr 38,-

Kaffe mocca /vanilje/karamell (7) kr 44,-

Varm sjokolade med krem (7) kr 44,-

Te: ni varianter te kr 32,-

Irish Coffee med Jameson Irish whiskey og krem (7) kr 109,-



I et lite produksjonsrom under huset lager vi deilig iskrem fra våre egne gårdsprodukter. Vi bruker egne nylagte egg, egen melk, fløte, yoghurt, frukter og bær så mye som mulig. Her produserer vi fløyteis, yoghurtis og sorbet.



* Debio Ø-merket, økologisk dyrka matvare.

Allergener:

- | | | | |
|-------------|---------------|--------------|--------------------------------|
| 1. Gluten | 4. Fisk | 8. Nøtter | 12. Svoveldioksid og sulfitter |
| 2. Skalldyr | 5. Peanøtter | 9. Selleri | 13. Lupin |
| 3. Egg | 6. Soyabønner | 10. Sennep | 14. Bløtdyr |
| | 7. Melk | 11. Sesamfrø | |