



MENY

Forrettar

| | |
|---|-----------|
| Husets fiskesuppe med sei, laks, blåskjell og reker (1 hvete, 2, 4, 7, 14) | kr. 129,- |
| Blomkålsuppe med sprø bacon (7) eller røkt paprika (vegetar, 7) | kr. 89,- |
| Grøn salat med spekeskinke, vannmelon og salatost frå Slettevollen gard (7) | kr. 119,- |
| Ovnsbakte marinerte scampi, servert med tagliatelle (1 hvete, 2, 7) | kr. 129,- |

Smårettar

Serverast fram til kl 17.00

| | |
|---|-----------|
| Ostesmørbrød med skinke servert med blanda salat og pestodressing (1 hvete, 7, 8 kasjunøtter) | kr. 95,- |
| Kalkunsandwich med nektarin blåmuggost og salat (1 hvete, 7) | kr. 109,- |
| Smørbrød med laks og eggerøre (1 hvete, 3, 4, 7) | kr. 109,- |
| Quesadilla med bønnechili*, tomat, guacamole og cheddar ost, servert med salat og salsa (vegetar, 1 hvete, 7) | kr. 119,- |
| Naanpizza med middelhavsgrønnsaker og mozzarella (vegetar, 1 hvete, 7) | kr. 119,- |

Hovudrettar

| | |
|---|-----------|
| Ovnsbakt torskefilet med sprøstekt bacon og smørsaus (4, 7) | kr. 269,- |
| Biff av ytrefilet servert med chimichurri | kr. 295,- |
| Spareribs servert med kvitlauksmajones (1 hvete, 3, 6, 10) | kr. 249,- |
| 'Dexterburger' servert med cheddar ost, tomat salsa og basilikummajones (1 hvete, 3, 7, 10) | kr. 229,- |
| Husets kjøttkaker med brunsaus og tyttebær (7) | kr. 229,- |
| Kikert- og søtpotetcurry servert med basmatiris* og mangochutney (vegan) | kr. 189,- |

Dei fleste hovudrettar serverast med dagens grønnsaker, potetar eller pomes frites og salat (3,10)

Til barn

| | |
|---|-----------|
| Heimelaga kyllingnuggets servert med pomes frites og salat (1 hvete, 3) | kr. 139,- |
| Pasta bolognese servert med salat (1 hvete) | kr. 139,- |
| Heimelaga kjøttkaker med brunsaus, poteter og salat (1 hvete, 7) | kr. 139,- |

Allergener:

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



MENY

Dessertar

| | |
|--|----------|
| Varm eplekake servert med vaniljeis og krem (1 hvete, 3, 7) | kr. 95,- |
| Brownie servert med vaniljeis og krem (1 hvete, 3, 7) | kr. 85,- |
| Vaffel servert med bringebærsyltetøy og rømme (1 hvete, 3, 7) | kr. 69,- |
| Panna cotta med skogsbær (7) | kr. 85,- |
| Vaniljeis med honning og valnøtter (7, 8) | kr. 79,- |

Dagens 3-rettars meny kr. 379,-

Dagens 2-rettars meny kr. 319,-

Dagens hovedrett kr. 249,-

Kaffi med varm eplekake,
is og krem kr. 119,-

Kuleis frå Diplom-is



Ulike smakar:

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

| | |
|---------|---------|
| 1 kule | kr 35,- |
| 2 kuler | kr 59,- |
| 3 kuler | kr 79,- |

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

Kaffi & te-meny



Vi serverar Illy kaffi og te av Solberg & Hansen

| | |
|---|----------|
| Americano, espresso, lungo | kr 33,- |
| Cappuccino (7) | kr 39,- |
| Kaffe latte (7) | kr 39,- |
| Kaffe mocca /vanilje/karamell (7) | kr 45,- |
| Varm sjokolade med krem (7) | kr 45,- |
| Te: ni varianter te | kr 33,- |
| 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 fløteis, 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 | |