



MENY

Forrettar

Husets fiskesuppe med sei, laks, blåskjell og reker (1 hvete, 2, 4, 7, 14)	kr 129,-
Heimelaga tomatsuppe (vegetar, 7)	kr. 89,-
Salat med røkelaks servert med brød og smør (1 hvete, 7)	kr. 119,-

Smårettar

Ostesmørbrød med skinke servert med blanda salat og pestodressing (1 hvete, 7, 8 kasjunøtter)	kr. 95,-
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. 269,-
Biff av ytrefilet servert med peparsaus (1 hvete, 7)	kr. 295,-
Spareribs servert med kvitlauksmajones (1 hvete, 3, 6, 10)	kr. 249,-
Hamburgar servert med cheddar ost, bacon og basilikummajones (1 hvete, 3, 7, 10)	kr. 229,-
Kjøttboller av hjort med viltsaus og tyttebær (7)	kr. 239,-
Kikert- og søtpotetcurry servert med naanbrød og mangochutney (vegan)	kr. 189,-

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

Dagens 3-rettars meny kr. 379,-

Dagens 2-rettars meny kr. 319,-

Dagens hovudrett kr. 249,-

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

Til barn

Heimelaga kyllingnuggets servert med pottes 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. Skalldyr | 5. Peanøtter | 9. Selleri | 13. Lupin |
| 3. Egg | 6. Soyabønner | 10. Sennep | 14. Bløtdyr |
| | 7. Melk | 11. Sesamfrø | |



MENY

Dessertar

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

Varm eplekake servert med vaniljeis og krem (1 hvete, 3, 7) kr. 95,-

Vaffel servert med bringebærsyltetøy og rømme kr. 69,-

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

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 nugattisauis (7, 8 hasselnøtt)



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 115,-

Kaffi & te-meny



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 | |