



MENY

Forrettar

Husets fiskesuppe med sei, laks, blåskjell og reker (1 hvete, 2, 4, 7, 14) kr 139,-

Sennepsuppe (7) kr. 89,-

Grøn salat med spekeskinke, vannmelon og salatost frå Slettevollen gard (7) kr. 125,-

Grøn salat med varmrøykt pepperlaks (4) kr. 135,-

Tortelloni; pasta med kremet fyll av ricottaost og spinat (1 hvete, 3, 7) kr. 109,-

Smårettar

Serverast fram til kl 17.00

Ostesmørbrød med skinke servert med blanda salat og pestodressing (1 hvete, 7, 8 kasjunøtter) 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,-

Smørbrød med Jarlsberg ost og paprika (1 hvete, 3, 7, 10) kr. 95,-

Pizza med tomatsaus, kjøttdeig, gulost og parmesan (1 hvete, 7) kr. 139,-

Hovudrettar

Ovnsbakt torskefilet med sprøsteikt bacon og smørsaus (4, 7) kr. 289,-

Ovnsbakt havabbor med poteter og sitron (4) kr. 265,-

Biff av ytrefilet servert med bearnaisesaus kr. 309,-

Spareribs servert med kvitlauksmajones (1 hvete, 3, 6, 10) kr. 259,-

'Dexterburger' servert med cheddar ost, sylta raudlauk, bacon og cocktailsaus (1 hvete, 3, 7, 10) kr. 245,-

Husets kjøttkaker med brunsaus og tyttebær (7) kr. 235,-

Kikert- og søtpotetgrytte servert med naanbrød (1 hvete, 7) og mangochutney (vegetar) kr. 195,-

Dei fleste hovudrettar serverast med dagens grønsaker, 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 (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

Varm eplekake servert med vaniljeis og krem (1 hvete, 3, 7)	kr. 95,-
Brownie med pekannøtter servert med vaniljeis og krem (1 hvete, 3, 7, 8 pekan)	kr. 85,-
Vaffel servert med bringebærsyltetøy og rømme (1 hvete, 3, 7)	kr. 69,-
Tindvedmousse (7)	kr. 85,-
Alm gard-sorbé*: et isglas med bringebær- og sitron-honningsorbé (7)	kr. 95,-

Dagens 3-rettars meny kr. 389,-

Dagens 2-rettars meny kr. 329,-

Dagens hovedrett kr. 259,-

Kaffi med varm eplekake, is og krem kr. 125,-

Kuleis frå Diplom-is



Ulike smakar:

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

	1 kule	kr 39,-
	2 kuler	kr 69,-
	3 kuler	kr 89,-

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 35,-
Cappuccino (7)	kr 41,-
Kaffe latte (7)	kr 41,-
Kaffe mocca /vanilje/karamell (7)	kr 47,-
Varm sjokolade med krem (7)	kr 47,-
Te: ni varianter te	kr 35,-
Irish Coffee med Jameson Irish whiskey og krem (7)	kr 115,-



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 | |