

Lunsjretter kl. 11-14

Stekt svinenakke med kremet pasta. Serveres med brød.

Biffsandwich med salat og aioli

Ferdemannssalat med spekeskinke og ridderost

Ovnbakt laks på salat. Serveres med brød

Elgkarbonadesmørbrød

Middag:

Ferdemannssalat med spekeskinke og ridderost

Ovnbakt laks med urterømme, salat og ovnbakte amadinepoteter

Biffsandwich med ovnbakte amadinepoteter

Elgkebab med ovnbakte amadinepoteter

*Heimlågå burger av lokal elg og høglandsfje
med ovnbakte amadinepoteter*

*Husmannstallerken, Pølse, kjøttkake og steikt fleisk
servert med brun saus, kålstuing
og kokte amadinepoteter*

*Bøverdalbiff med creme fraiche saus, stekte grønnsaker og
ovnbakte amadinepoteter*

*Hjortefilet med kremet viltsaus, stekte grønnsaker og
ovnbakte amadinepoteter*

*Kornkaronader med salat, ovnbakte amadinepoteter og
pestorømme*

Desserten:

Mørk sjokoladeterter med hvit sjokoladeis og bærsuppe

Heimlågå karamellpudding

Pizza:

*Barnemeny:
Barnepizza*

Pølse med pommes frites

Kjøttkaker med kokte grønnsaker

Selskapsmenyar:

4 retters middag

Lettrøkt elgfilet på aukrustsakat med tytingrømme og flattbrød

-

Kremet Sjøkrepsuppe med kreps frå luster laget med hvitvin og chili

-

Langsteikt entrecotë av kalv, kremet champinging, glasert løk og portvinsky. Servert med gourmetmandel fra skjåk

-

Hjemmelaget hvit sjokoladeis med bærsalat

5 retters middag

Spekeskinke på salat med lun fjelldrønningost og urterømme

Helsteikt Entrecôte av okse med kremet champinjong, stekte grønnsaker, ovnbakte amadinepoteter og portvinsky

Hjemmelaget vaniljeis med jordbærpurè

Hjemmerøkt fisk på frisk salat med gressløkpesto og rømme. Serveres med flattbrød.

Rosasteikt hjortefilet med sesongens stekte grønnsaker, ovnbakte amadinepoteter og krema viltsaus.

Bringebær gratinert i congacsabayonne servert med hjemmelaget kaffeis.

Alt kan videre tilpasses deres ønsker dersom andre poteter, sauser eller lignende er ønskelig.

2retters

Bøverdalsbiff m/ tilbehør

Heimelaga is m/ jordbærpurè

Elgbakkgryte med dessertkake

*Steik og kjøttkaker
med karamellpudding*

kr. 395 pr. pers