



# *Velkommen til bords!*

*Godt å spise...*

## **Forretter**

- |  |    |       |
|--|----|-------|
| 1. Rekecocktail med husets dressing og toast | kr | 125.- |
| 2. Tortillas med røkelaks                    | kr | 95.-  |
| 3. Dale Gudbrands løksuppe med ost og brød   | kr | 125.- |



Vi ønsker deg et godt og smakelig måltid!



# Velkommen til bords!

*Godt å spise...*

## Hovedretter

- |   |    |       |
|---|----|-------|
| 4. Tradisjonell biff av lokalt storfe med løk, poteter, hjemmelaget bearnaisesaus og salat                | kr | 295.- |
| 5. Lammeskank fra vestlandet med vossakorv, kålrotstappe, poteter, tyttebær og flatbrød                   | kr | 275.- |
| 6. Hjemmelagde elgkarbonader fra eget vall med friske grønnsaker, poteter, viltsaus, tyttebær og flatbrød | kr | 265.- |
| 7. Finnbiff fra Rørosrein med potetstappe, grønnsaker tyttebær og flatbrød                                | kr | 265.- |
| 8. Fjellørret med agurksalat, rømmesaus, kokte poteter og flatbrød  | kr | 265.- |

Vi ønsker deg et godt og smakelig måltid!





*Velkommen til bords!*

*Godt å spise...*

### Desserter

- |   |    |       |
|---|----|-------|
| 9. Crème Brûlée   | kr | 89.-  |
| 10. Sjokoladefondant med vaniljeis                                    | kr | 89.-  |
| 11. Vaniljeis med multer og whiskysaus alternativt flamberte kirsebær | kr | 105.- |



Vi ønsker deg et godt og smakelig måltid!