

Vår meny er inspirert av friske, norske råvarer blandet med det beste fra det kontinentale kjøkken. Menyene skiftes tre ganger årlig og baseres på sesongens råvarer.

Spennende mat- og drikkekombinasjoner gir måltidet helhet og gjør det til en kulinarisk opplevelse.

Velbekomme

**Forretter og småretter/ Starters and light dishes**  
**Hvitvinsdampede blåskjell med godt brød og smør**  
*Fresh Mussels steamed in white wine, served with bread and butter*

300g

Kr 95,-

**Carpaccio av okse servert med parmesan pesto, salat, ristede pinjekjerner og aioli**  
*Carpaccio of beef served with parmesan cheese, fresh salad, pesto, pine nuts and aioli*

Kr 89,-

**Rekebolle med sitron, majones og godt brød**  
*Bowl filled with fresh shrimps served with lemon, mayonnaise and bread*

Liten 300g 115,-

Stor 500g 145,-

**Salmalaks-sashimi marinert i pontzusaus servert med salat, sesamfrø og granateple**  
*Sashimi of salmalax served with pontzusauce, salad, sesame seeds and pomegranate*

Kr 89,-

**Tunfisksalat med rødløk, egg, oliven, crutonger og fransk dressing**  
*Tuna salad served with eggs, red onions, croutons and french dressing*

115,-

**Céasarsalat med kylling, crutonger, parmesan, bacon og céasardressing**  
*César salad with chicken, croutons, parmesan cheese, bacon and César dressing*

115,-

**Hovedretter/ Main course**

**Stekt kalvefilet med urtebakte småpoteter, friske grønnsaker, selleripurè og rødvinssjy.**  
*Roasted filet of veal served with herb potatoes, celiacpurè and redwine jus*

Kr 225,-

**Urtebakt salmalaks, servert med nypoteter, friske sommergrønnsaker, ruccolasalat og sitronsmør**  
*Filet of salmalax baked with herbs served with new potatoes, fresh vegetables, ruccolasalad and lemon buttersauce*

Kr 189,-

**Husets hjemmelagde beefburger med coleslaw, toppet med ost og bacon, servert med stekte aiolipoteter**  
*Beefburger of the house served with cole slaw, topped with cheese and bacon served with fried aioli potatoes*

Kr 155,-

**Hvitvinsdampede blåskjell som hovedrett, servert med stekte nypoteter og aioli**  
*Fresh mussels steamed in white wine, served as a main course with fried potatoes and aioli*

500g

Kr 145,-

**Bearnaisegratinert biff av okseentrecôte servert med friske grønnsaker, potetcremè og rødvinssjy**  
*Bearnaise gratinated entrecôte of beef served with fresh vegetables, potato cremè and redwine sauce*

235,-

**Desserter/ Deserts**

**Mørk sjokolademousse i sprø sjokolade, servert med toffeekaramell, vaniljeiskrem og peanøttcrunch.**  
*Dark chocolate mousse in crispy chocolate served with toffee caramel, vanilla ice-cream and peanut crunch*

Kr 89,-

**Sitrustrerte med sjokoladeiskrem og frisk jorbærsaus**  
*Lemon tart served with chocolate ice-cream and fresh sauce with strawberries*

Kr 85,-

**Rabarbra- og jordbærkompott med økologisk yoghurt fra Hemsegården og nøttrunch.**  
*Rhubarb and strawberry compote served with bio yoghurt from Hemsegården and nut crumble*

Kr 85,-

**Crème brûlée med tahitivanilje, eplesorbet, bærsaus og sjokoladecrumble**  
*Crème brûlée made with tahitivanilla served with apple sorbet, berry sauce and chocolate crumble*

Kr 89,-

**Barnemeny/ Childrens menu (under 12 år/years)**

**Barne porsjon til halve prisen, gjelder alle hovedretter ½ pris,-**  
*Childrens portion of all main courses, ½ price,-*

**Pølse med stekte poteter**  
*Fried sausages and potatoes served with tomatoe ketchup*

69,-

**Kylling med stekte poteter**  
*Grilled chicken with fried potaoes*

79,-

Mineralvann 0,33L

Coca Cola

Cola Zero

35,-

35,-

<b>Sprite Zero</b>		35,-
<b>Solo</b>		35,-
<b>Glitre Blå</b>		35,-
<b>Glitre Gul</b>		35,-
<b>Eplemost</b>		35,-

*Eplnaturell fra Ringvold frukthage*

<b>Glass</b>		25,-
<b>Flaske 0,7l</b>		69,-

*Øl 0,33L flaske*

<b>Aass Pilsner</b>		45,-
<b>Aass Halv Halling</b>		45,-
<b>Aass Bayer</b>		49,-
<b>Aass After beach / After ski</b>		53,-

*Fatøl*

<b>Fatøl</b>	<b>0,3l</b>	42,-
<b>Fatøl</b>	<b>0,4l</b>	53,-

*Alkoholfritt Øl*

<b>Aass Uten</b>		39,-
<b>Aass Bayer Uten</b>	39,-	
<b>Aass Sommer Uten</b>		39,-

*Cider/ Rusbrus 0,3L*

<b>Kopparbergs pærecider</b>	57,-	
<b>Vikingfjord Icebreaker Sitrus</b>		59,-

*Kaffe/Varme drikker*

<b>Kaffe</b>		20,-
<b>Påfyll kaffe</b>		8,-
<b>Presskanne kaffe ca 5 kopper</b>		59,-
<b>Kaffe latte/mocca enkel</b>	35,-	
<b>Kaffe latte/mocca Dobbel</b>	39,-	
<b>Cappuchino</b>		33,-
<b>Espresso</b>		30,-
<b>Espresso Dobbel</b>		35,-

<b>Varm sjokolade m/krem</b>	(vanilje, irish cream, caramel, hasselnøtt) smak til kaffe	39,-	5,-
------------------------------	--	------	-----