Sesong meny

**Torsk & Taskekrabbe**

**Smakfulle Småretter**

Mandelpotetsuppe tilsmakt med Urteolje garnert med dampet Torsk

Torskekjaker i Potetlefse med Rødkålsalat og Blomkarserømme

Akevittgravet Torsk med Dillolje og Ramsløk Toast

Sprø Torsketunger med Sitron og Remulade

Torsk på 3 måter

Strandkrabbesuppe med Krabbekjøtt

Krabbekake på Røsti med Salat og Ramsløkpesto

Bakte Småpoteter med Krabbe og Urtesmør

Kremet Krabberagout med Gresskar tilsmakt med Sider

Krabbeklør naturell med Majones og Sitron

Krabbesalat med Sennepsvinaigrette

**Hovedretter**

Persetorsk – sukkersaltet Torskefilet, glaserte Gulrøtter og Eggesmør

Skinnstekt Torsk med Blomkålpure og Nøttesmør med Løk, tilsmakt med Soya

Dampet Torsk med smørsaus garnert med Krabbe

Kariann sin beste Fiske grateng

Baccala alla Vincentina – Tørrfiskgryte fra Veneto i Italia smaksatt med Løk og Parmesan

 Fortsettes neste side

Bygotto med Beter, Krabbe og Tørrfisk tilsmakt med Sider

Gratinert Krabbe med Salat og Toast

Krabbe naturell servert med Majones og Ramsløkmajones.

**Krabbelag**

Kokt Taskekrabbe med sitt tilbehør

Majones og Ramsløkmajones og grillet Toast

Salat med Sennepsvinaigrette

Krydrede Plommer med pisket Vossarømme

Spis til du stuper….

**Antall min 4 personer og helst forhåndsbestilling…**

**Alternativt anbefaler vi….**

SMAKFULLE SMÅTTERIER

Akevittgravet Lammefilet med Timianolje og syltet Gresskar

Pølse i Lompe – Oksepølse fra Bønes Gård, karamellisert Løk, Sennep.

Reinsdyrtartar med akevittgravet Eggeplomme og Rugbrød

Spekeskinke fra Brakstad med Asparges

HOVEDRETTER

Kalvekam servert med Urtesmør

Reinsdyrsfilet farsert med brun Geitost,

VEGETARRETTER

Kremet Jordskokksuppe

Bryggens Nøttestek med friske Grønnsaker og Eplekompott

Salat med sesongens Grønnsaker, Sennepsvinaigrette

**Desserter**

Sjokoladekrem tilsmakt med Porter, Solbær og Karamellsaus

Pæreterte med «Brunost» og Rosiner

Krydrete plommer med pisket Vossarømme

Tilslørte Bondepiker