



HOV GÅRD
LOFOTEN



Ågot og Åges Gårdsmeny for hverdag og fest

Forretter

Elfridas kalde småsei

Gårdagens småsei kald, agurk salat og rømme.

99.- Alg. A.L.S

Rekecocktail a la Yttersia

Reker og dressing med en skvett lovlig brennevin, masse nypella reker, agurk og sitron.

115,- Alg. A. I.R.S.M

Tørrfisk fra nordøstveggen

Grillet tørrfisk, blomkål, spekeskinke og hagetomater med sitronvinaigrett.

119.- Alg. G.S.M

Sild ifra Hov

Sild på planke med rømme, løk, rødbeter, smør og svart brød. 4 sorter sild, kipper.

135.- Alg.G.A.G.O

Hovedretter

Låvens fiskesuppe

En ren nytelse smakt til med fløte.

3 sorter fisk, små fiskeboller, de 4 store grønnsakene, blåskjell og reker.

Liten 156.- stor 298.- Alg.A,B,E.S.K.F.EG.I.P.M

Mor Ågots Trebettasei

Dampet sei med gyllen løk, smør og sitron med nykål, nepe, gullbete og vårens regnbue gulrot.

189.- Alg.GM.G.M.T

Vikinghøvding Tore Hjorts tørrfiskgryte

Tørrfiskgryte inspirert av vikingene som en gang bodde på Hov

Grønnsaker og tilbehør, råvarer ifra lokale gårder.

265.- Alg.G.H.M.P.M

Åges småsteik av oksebringe eller kalv

Langstekt minst 14 timer under lokk. Brunsaus, ertestuing og sesongens potet.

278.- Alg.G.B.B.L.R

Oldefar Tors boknafisk

Dampet i gryte med vann, pepper og en skvett eddik

Hvit saus, gulrøtter, bacon og sesongens poteter.

279.- Alg.A.G.B.M.T.E

Dessert

Tronds søte melkesuppe
Lett søt med makaroni
65.- Allg.A.B.E.U

Sviskegrøt med fløtemelk
67.- Alg.A.U.

Unnis rabarbrasuppe fra Hov
Gårdsplukket rabarbra, servert med pisket krem.
99.- Alg.A.U

Oves multekrem
For finere anledninger. Gjerne plukket i tåke om natten på naboeiendommen.
135.- Alg.A.U

Karamellpudding
Servert med karamell og krem, gårdsegg, vanilje og fløtemelk.
135.- Alg.A.U.O.S

Allergikart:

A- melk
B- hvetemel
C -annet mel
D- nøtter
E- gluten
F – fisk
G-smør
H- mandler
I.skalldyr
L- rømme
S –sylfitter
K-bløtdyr
M-sitron
O-egg
R-celleristang
R-rødvin
T-eddik
U-farin

Eventuelle allergier vennligst gi beskjed, så finner vi løsninger