



HOV GÅRD
LOFOTEN

Middagsmeny

Forrett

- Sopp Risotto** med trøffelolje og geitost fra Aalan Gård (m) 175,-
- Plukkfisk** tørrfisk, potetkrem, brunet smør, rogn, rødlok og sitron (m,f) 175,-
- Dampa blåskjell** med nduja salami, hvitvin, fløte, persille og hvitlok (mo,m) 155/245,-

Hovedrett

- Dagens fangst** med skalldyrskum, potet, dill, grønne bønner, grillet agurk (sh,m,f) 315,-
- Grillet entrecôte** med seiersløksmør, rødvin sju og Hasselback poteter (m,s,so) 325,-
- Hvit bønneskordalia** med ristede kjerner, sesongens grønnsaker, sumac og olivenolje (se,s,n) 135/235,-

Dessert

- Låvens bondepiker** med eple, havregrumble og pisket krem (m,hvg) 115,-

* Dessertene vil variere fra dag til dag,- spør vår betjening for dagens utvalg.

Til barna

- Kjøttboller** i brunsaus, potetpuré og tyttebær (m) 150 / 315,-



HOV GÅRD
LOFOTEN

Dinner meny

Starter

- Mushroom Risotto** with truffle oil and goat cheese from Aalan gard (m) 175,-
- Plukkfisk** stockfish, potato cream, browned butter, roe, onion and lemon (m,f) 175,-
- Steamed mussels** with nduja salami, white wine, cream, parsley and garlic (mo,m) 155/245,-

Main

- Catch of the day** with shellfish foam, dill, green beans and grilled cucumber (sh,m,f) 315,-
- Grilled entrecôte** ramson butter, red wine sauce and Hasselback potato (m,s,so) 325,-
- White bean skordalia** roasted seeds, seasonal greens, sumac and olive oil (se,s,n) 135/235,-

Dessert

- Apple crumble** compote, whipped cream and oats (m,hvg) 115,-

* The deserts will vary from day to day,- please ask our waiters for options.

For the kids

- Meatballs** gravy, potato puré and lingon berries (m) 150 / 315,-

