



## Lunch Menu

### Appetizer:

- Steamed mussels, n'duja, parsley, garlic, cream
- Pumpkin soup, blue cheese from Aalan Gård, pumpkin seeds

### Main:

- "Catch of the Day" - beurre blanc sauce, couscous with seasonal vegetables
- Fårikål - lamb and cabbage stew, boiled potatoes
- Ratatouille (VEG)

### Dessert:

- Vanilla crème brûlée
- Baked cheesecake cream, biscuits, strawberry confit

## Dinner Menu

### Appetizer:

- "Plukkfisk" - potato cream, stockfish, cured roe, lemon, red onion, brown butter
- Cold roasted beef tenderloin, local mushrooms, lingonberries, teriyaki, walnut crumble
- Beetroot carpaccio, dill sour cream, caramelized nuts

### Main:

- "Catch of the Day" - beurre blanc sauce, couscous with seasonal vegetables
- Braised oxtail, orzo, Capra (white goat cheese from Aalan Gård)
- Bacalao - Norwegian salted cod stew
- Braised lamb served with risotto alla Milanese
- White bean "skordalia" - roasted nuts and seeds, seasonal vegetables (VEG)

### Dessert:

- Apple crumble with cream, apple compote with vanilla and cinnamon, oat crumble
- Banoffee, salted caramel ice cream

## Lunsj Meny

### Forrett:

- Dampede blåskjell n'duja, persille, hvitløk, fløte
- Gresskarsuppe, blåmuggost fra Aalan Gård, gresskar frø

### Hovedrett:

- <<Dagens fangst>> beurre blanc saus, couscous med sesongens grønnsaker
- Fårikål med kokte poteter
- Ratatouille (VEG)

### Dessert:

- Crème brûlée vanilje
- Bakt ostekake krem, kjeks, jordbær confit

## Dinner Meny

### Forrett:

- <<Plukkfisk>> klippfisk, sukkersaltet rogn, brunet smør, potetkrem, rødløk, sitron
- Roastbiff (kald) med lokal sopp, tyttebær, teriyaki saus, valnøtter
- Rødbet carpaccio, dill rømme, karamelliserte nøtter

### Hovedrett:

- <<Dagens fangst>> beurre blanc saus, couscous med sesongens grønnsaker
- Langtidskokt oksehale, orzo, Capra (hvit geitost fra Aalan Gård)
- Bacalao
- Langtidskokt lam med risotto alla Milanese
- Hvite bønner <<skordalia>> - ristede nøtter og frø, sesongens grønnsaker (VEG)

### Dessert:

- Eple smuldrepai, krem, eplekompott med vanilje og kanel, havre
- Banoffee, salt karamel iskrem