
MIDDAGSMENY

16.00 - 23.00

Oliven fra Toscana 125,-
Oliven fra Toscana. Serveres med olivenolje, balsamico, Maldon salt, fransk landbrød og smør.

Bruschetta med olivenolje 105,-
Tomatconcassè på ristet landbrød med basilikum, rukkola, olivenolje og balsamicosirup.

Lofotburger 169,-
Steinbit karbonade stekt på gassgrill. Serveres på grovt hamburgerbrød med salat, Hvalerrøre, rå løk, tomat, hvitløksdressing, sitron og dill.

Skipperburger 179,-
Ca.250 gr. grovkvernet oksekjøtt fra Strøm Larsen, krydret etter slakter Bob`s oppskrift. Serveres på grovt hamburgerbrød med salat, rå løk, tomat, hvitløksdressing og syltet agurk. Stekes på gassgrill.

Tillegg til burger 20,-
Stekte poteter
Manchego
Gorgonzola
Bacon

Gascogne salat 198,-
Stekt andebryst fra Holte gård, servert på rucola med soltørket tomat, friskstekt sopp, oliven, artiskokker, appelsin og basilikum. Serveres med fransk landbrød og smør.

Kyllingsalat 174,-
Revet kylling, hjemmelaget honning- og sennepvinaigrette, og sprø grønnsaker toppet med ristede mandler. Serveres med fransk landbrød og smør.

Rekesalat 160,-
Håndpillede reker fra Hvaler, med sprø salat, agurk, tomat, rødløk, hvitløksdressing, sitron og dill. Serveres med fransk landbrød og smør.

Akevittplanke 690,-
Beregnet til minimum 2 personer. Akevittsild med rå eggeplomme og rømme, gravlaks med hjemmelaget sennepssaus, røket laks med eggerøre, og Hvalerrøre. Rugbrød og fransk landbrød med smør. Rettene serveres på en eikeplanke fra gammelt akevittfat. 2 x 4cl Akevitt. Vi anbefaler Simers Taffel, Bergens akevitt, Fjellmat og Lysholm Trondhjems akevitt.

Ungarsk Gulasjsuppe 135,-
toppet med rømme og persille. Serveres med fransk landbrød og smør.



“Mennesket har fremdeles til gode å finne opp noe som skaper større lykke enn den man finner på en god kro.”

Smørrebrød på fransk landbrød

Hvaler reker 160,-
Håndpillede reker fra Hvaler med majones, tomat, agurk, rødløk, sitron og dill.

Røket laks 179,-
med eggerøre, agurk, tomat, rødløk, sitron og dill.

Gravlaks 179,-
med hjemmelaget sennepsaus, agurk, tomat, sitron og dill.

Hvaler røre 160,-
Håndpillede reker og røket laks i dressing av rømme, dill, og rødløk. Toppet med sitron, tomat og agurk.

Danske smørrebrød på rugbrød:

Noget lunt 165,-
Varm leverpostei med sprø bacon og friskstekt sopp, rødbeter og syltet agurk.

Akevittsild 155,-
Hjemmelaget sild med rå eggeplomme ,rømme, kapers, rødløk og dill. .

Hakkebøff 169,-
Hjemmelaget karbonade med bløte løk, speilegg, syltet agurk, kapers og rødbeter.

Roastbeef 165,-
Med hjemmelaget dansk remulade, syltet rødløk, tomat, syltet agurk og revet pepperrot.

Hønsesalat 155,-
Kremet kyllingsalat med stekt sopp, toppet med sprøstekt bacon, rødløk, tomat og persille.

