# **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 ruccola 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

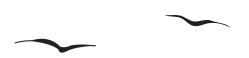
690,-

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, Fjøllmat 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,-

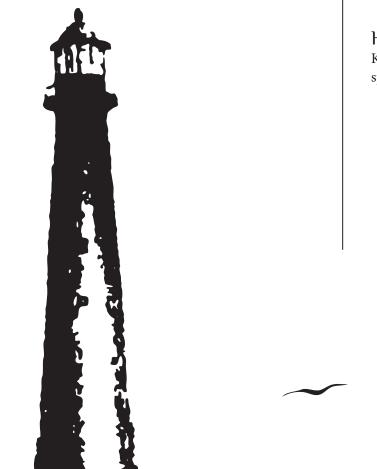
med eggerøre, agurk, tomat, rødløk, sitron og dill.

## 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.