

MIDDAG

Ons-Lør 15-21 (ankomst) / November & Desember 2025

FORRETTER

Smaker fra havet. Deles på 2-3 personer. Se beskrivelse «Fra Fiskeren»	495
Fisk- og skalldyrsuppe. VINTIPS: H1, 3, 5, 6. (A: 2, 4, 6, 7, 9, 14)	215
<i>Kremet suppe med reker, blåskjell, torsk, ovnsbakt gulrot og kål. Litt chili.</i>	
Asiatisk salat. VINTIPS: H1, RO1, R1, 6. (A: 3, 6, 10, 11)	155
<i>Utvalg av salater med kål, sitrus, eple, frø, kjerner og sesamdressing.</i>	
Skagenrøre. VINTIPS: H1, 3, 5. (A: 1, 2, 3, 4, 7, 10).....	210
<i>Reker i majonesdressing, dill, rødløk, rogn, salat, eple, sitrus og landbrød.</i>	
Krabberøre fra Hitra. VINTIPS: M2, H1, 4, 6. (A: 1, 2, 3, 10).....	210
<i>Frisk og syrlig krabberøre med tomat, avocado, syltet rødløk, koriander og aioli.</i>	
Vitello Tonnato. VINTIPS: R1, 2, 6. (A: 3, 4, 7, 10)	215
<i>Rosastekt kalvekjøtt, tunfisk krem, ruccula, kapers, parmesan, pinjekjerner og sitron.</i>	

MINDRE SULTEN

Asiatisk salat med marinert oksekjøtt. VINTIPS: H1, RO1, R1, 6. (A: 3, 6, 10, 11)	280
<i>Utvalg av salater med kål, sitrus, eple, frø, kjerner og sesamdressing.</i>	
Chevre salat. VINTIPS: R2, 3, 6, 8. (A: 2, 4, 6, 7, 14)	285
<i>Salat, ovnsbakte rotgrønnsaker, rosiner, appelsin, eple, valnøtt og honningvinaigrette.</i>	
Vitello Tonnato. VINTIPS: R1, 2, 6. (A: 3, 4)	295
<i>Rosastekt kalvekjøtt, tunfisk krem, ruccula, kapers, parmesan, pinjekjerner og sitron.</i>	

RISOTTO

Serveres med parmesan. Ekstra parmesan 35,-

Risotto med blåskjell, reker og kamskjell. VINTIPS: H1, 3, 5, 6. (A: 1, 3, 7, 14).....	325 / 240
Risotto med skogsopp og reinsdyr. VINTIPS: R2, 3, 7. (A: 7, 9).....	325 / 240

FRA FISKEREN

All vår sjøkreps og fisk er hentet fra skjærgården/havet

Smaker fra havet. VINTIPS: H2, 3, 5, 6. (A: 1, 2, 3, 7, 14).....	495
<i>Gratinerte sjøkreps med estragonsmør og hvitløk, blåskjell, skagenrøre, krabberøre og aioli. Serveres med focaccia.</i>	
Fisk- og skalldyrsuppe. Middagsporsjon+. VINTIPS: H2, 3, 5, 6. (A: 2, 4, 6, 7, 9, 14)	485
<i>Kremet suppe med reker, blåskjell, kamskjell, sjøkreps, torsk, ovnsbakt gulrot og kål. Litt chili. Serveres med focaccia.</i>	
Karibisk fiskerett. VINTIPS: H2, 5, R2. (A: 4, 7)	390
<i>Ovnsbakt torskefilet Gulrot og kål i kremet kokossaus med chili og sitrongress. Serveres med sprø banan og søtpotetpuré.</i>	

FRA BONDEN

Beef Bourgne. VINTIPS: R1, 3, 4, 8. (A: 7, 9).....	390 / 320
<i>Klassisk fransk gryterett. Langtidskokt høyrygg av okse, tomat, sjalottløk, sjampinjong, gulrot, bacon og potetpuré.</i>	
Langtidsstekt lammebø. VINTIPS: R2, 3, 4, 8. (A: 7, 9)	420
<i>Serveres med ovnsbakt squash, ovnsstekte rotgrønnsaker, urtesjy og potetpuré.</i>	
Langtidsstekt, økologisk ribbe. VINTIPS: R2, 3, 4, 8. (A: 7, 9)	430
<i>Serveres med bringebærkokt rødkål, rosenkål, sjysaus og potetpuré.</i>	
Rosastekt andebryst. VINTIPS: R1, 4, 6, 7. (A: 7, 9)	485
<i>Serveres med søtpotetpuré, rotgrønnsaker, ovnsbakt tomat, sjysaus og smørstekte poteter med urter og løk.</i>	
Pinnekjøtt. VINTIPS: R2, 3, 4, 8. (A: 7, 9)	570
<i>Serveres med vossakorv, kålrabistappe, sjysaus og poteter.</i>	

FOCACCIA

Til for-/småretter og risotto	37
<i>Økologisk. Godt å dyppe i olivenolje og salt.</i>	
Aioli dipp	35

SAMMENSATTE MENYER

Julemåltid 720,-

*Fisk- & skalldyrsuppe
Langtidsstekt, økologisk ribbe
Riskrem*

Meny Atmosfære 890,-

*Fisk- & skalldyrsuppe
Vitello tonnato
Rosastekt andebryst
Fritt valg av dessert
som bestilles ved ankomst.*

Julebuffet 1.150,-

Serveres til bordet på fat. Min 2 personer, og må bestilles av alle ved bordet. Pris pr person.

*Svensk sild. Blåskjell. Skagenrøre.
Krabberøre. Gratinert sjøkreps.
Asiatisk salat. Vitello tonnato.
Focaccia og aioli.*

Ribbe og pinnekjøtt med tilbehør.

*Fritt valg av dessert
som bestilles ved ankomst.*

Hummermåltid 1.275,-

Må forhåndsbestilles senest 2 dager i forveien. Minimum 6 personer,

*Fisk- og skalldyrsuppe
1/1 Kragerøhummer (500-600 gr)
Fritt valg av dessert*

Ons 17. - Lør 20. desember:

Lutefisk 650,-

Torbjørn's hjemmelagde. 2 serveringer
Merk bookingen med lutefisk & antall



Mormors Søndagsmiddag

Hver søndag 14-17 (ankomst). Be om meny.

Allergener: 1 Gluten, 2 Skalldyr, 3 Egg, 4 Fisk, 5 Peanøtter, 6 Soya, 7 Melk, 8 Nøtter, 9 Selleri, 10 Sennep, 11 Sesamfrø, 12 Sulfitter, 13 Lupin, 14 Bløtdyr