

LUNSJ

Ons-Lør 11-15 / November & Desember 2025

SMØRBRØD & KOLDE RETTER

Smørbrød serveres på landbrød (sild på rugbrød)

Hel / Mindre

Sennepssild med maltwhiskey. (A: 1, 4, 10)..... 155
Fra Klädesholmen i Sverige. Serveres på rugbrød.

Brantevikssild laget med løk, dill og sitronpepper. (A: 1, 4)..... 155
Fra Klädesholmen i Sverige. Serveres på rugbrød.

Sildetallerken med 4 sorter sild. (A: 1, 3, 4, 7, 10)..... 295
Fra Klädesholmen i Sverige. Med økologisk Vesterhavssost og kokt egg. Serveres med rugbrød, rømme og rødløk.

Rekesmørbrød med kokt egg og avokado. VINTIPS: M2, H1, 6. (A: 1, 7, 10) 255 / 185

Skagenrøre. VINTIPS: H1, 3, 5. (A: 1, 2, 3, 4, 7, 10)..... 290 / 210
Reker i majonesdressing, dill, rødløk, rogn, salat, eple, sitrus og landbrød.

Krabberøre fra Hitra. VINTIPS: M2, H1, 4, 6. (A: 1, 2, 3, 10)..... 290 / 210
Frisk og syrlig krabberøre med tomat, avocado, syltet rødløk, koriander og aioli.

Lun leverpostei. VINTIPS: R1, 2, 6. (A: 3, 4) 190
Med bacon, sopp, salat, ripsgele og sprøstekt løk. Serveres på landbrød.

Karbonadesmørbrød. VINTIPS: R1, 2, 6. (A: 1, 7) 240
Hjemmelaget. Serveres med løkkompott, salat, tomat, sylteagurk og tyttebær.

Ribbesmørbrød. VINTIPS: R2, 3, 4, 8. (A: 1, 7, 9)..... 345 / 250
Økologisk, langtidsstekt ribbe med bringebærkokt rødkål, rosenkål.

Vitello Tonnato. VINTIPS: R1, 2, 6. (A: 3, 4, 7, 10) 285 / 205
Rosastekt kalvekjøtt, tunfisk krem, ruccula, kapers, parmesan, pinjekjerner og sitron.

Asiatisk salat med marinert oksekjøtt. VINTIPS: H1, RO1, R1, 6. (A: 3, 6, 10, 11) 280
Utvalg av salater med kål, sitrus, eple, frø, kjerner og sesamdressing.

Chevre salat. VINTIPS: H1, RO1, R1, 6. (A: 3, 6, 8, 11) 280
Bulgur, salat, granateple, gule rosiner, appelsin, frø, kjerner og honningvinaigrette.

VARME RETTER

Fisk- og skalldyrssuppe. VINTIPS: H1, 3, 5, 6. (A: 2, 4, 6, 7, 9, 14) 295 / 215
Kremet suppe med reker, blåskjell, torsk, ovnsbakt gulrot og kål. Litt chili.

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

Beef Bourgogne. VINTIPS: R1, 3, 4, 8. (A: 7, 9) 390 / 320
Klassisk fransk gryterett. Langtidskokt høyrygg av okse, tomat, sjalottløk, sjampinjong, gulrot, bacon og potetpuré.

KAKER & DESSERTER

To små kransekakestenger. (A: 2, 3, 7, 8)47
Endestykkene er dyppet i sjokolade.

Liv-Jorunns kake. DESSERTVIN TIPS: D1, D3. (A: 1, 2, 3, 7)95
Hasselnøtt og sjokoladecake med krem.

Riskrem med kirsebærsaus. DESSERTVIN TIPS: D1, D3. (A: 1, 2, 3, 7, 10)95

Ovnsbakt ostekake med hvit sjokolade. DESSERTVIN TIPS: D3, 4. (A: 1, 3, 7) 120
Serveres med bringebærsaus.

Tiramisu. DESSERTVIN TIPS: D1, 3, 4. (A: 1, 3, 8) 120
Mascarponekrem, fingerkjeks, Marsala og espresso.

Sjokolademousse. DESSERTVIN TIPS: D3, 4. (A: 3, 7, 8) 100
Serveres med bringebærsaus.

Mormors rabarbrasuppe med vaniljeis. DESSERTVIN TIPS: D1, 2. (A: 3, 7) 100

FOCACCIA

Til suppe, salat og pasta37
Økologisk. Godt å dyppe i olivenolje og salt.

Aioli dipp.....35

SAMMENSATTE MENYER

Smaker fra havet 495,-

Gratinerte sjøkreps med estragonsmør og hvitløk, blåskjell, skagenrøre, krabberøre, aioli og focaccia.

Lunsjtallerken 390,-

Skagenrøre, krabberøre, asiatisk salat, vitello tonnato, lite karbonadestykke med tilbehør og focaccia.

Julelunsj 495,-

Langtidsstekt, økologisk ribbe. Serveres med bringebærkokt rødkål, rosenkål, sjysaus og potetpuré.

Riskrem med kirsebærsaus.

HVER LØRDAG

Svensk sildebord kl 13 – 15
365,-

HUMMERMÅLTID

Må forhåndsbestilles for minimum 6 personer og senest 2 dager i forveien

LUTEFISK

Ons 17. - Lør 20. des fra kl 15
Merk bookingen med lutefisk & antall

Torbjørn's hjemmelagde 650,-
2 serveringer



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