

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte



Forretter / Starters

Kaldrøkt kjøtt av lam med sellerirotpuré, brunet smør, ristede nøtter og syltede rotgrønnsaker

Cold smoked lamb with celery root purée, browned butter, roasted nuts and pickled root vegetables

7

225,-

Pannestekte torsketunger med raspet gulrot og hjemmelaget remulade

Pan fried tongue of cod with grated carrot and homemade remoulade

1, 3, 4, 10, 15, 16, 18

225,-

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte

Hovedrett / Main Course

Fisk / Fish



Boknafisk med smørdampede grønnsaker, kokt potet, salt spekk og husfruens hjemmelagede sennep

Boknafish of cod with butter steamed vegetables, boiled potatoes, salted lard and homemade mustard

3, 4, 7, 10, 18

485,-

Ovnstekt kveite med jordskokk- og potetpuré, smørdampede grønnsaker og champagnesaus

Oven baked halibut with Jerusalem artichoke- and potato purée, butter steamed vegetables and champagne sauce

4, 7, 9, 12, 15, 16, 18

480,-

Pannestekt ishavsrøye med karamelliserte gulrøtter, kokte poteter og kremet dillsaus

Pan fried Arctic char with caramelized carrots, boiled potatoes and creamy dill sauce

4, 7

475,-

Kjøtt / Meat

Lammeskank med purre- og potetmos, ovnsstekte rotgrønnsaker og rødvinssaus

Leg of lamb with leek- and potato mash, oven-roasted root vegetables and red wine reduction

7bef, 9, 12, 15, 18

485,-

Andebryst med ovnsstekte poteter og asparges, servert med husets appelsin- og rødvinssaus

Breast of duck with roasted potatoes, asparagus, served with homemade orange- and red wine sauce

7, 9, 12, 15, 16, 18

480,-

Vegetarian/ Vegan option available. Ask your waiter

385,-

Restaurant Kjøkkenet

Husfruens utvalgte



Dessert

Nord-norsk lun rabarbrakompott med pisket rømme

Northern Norwegian warm rhubarb compote with whipped sour cream

7

225,-

Husfruens brunost pannacotta

Homemade brown cheese panna cotta

7

225,-

ALLERGENS:

1. GLUTEN (1A WHEAT 1B RYE 1C BARLEY 1D OATS 1E HULLED WHEAT)
2. CRUSTACEANS
3. EGG
4. FISH
5. PEANUTS
6. SOYBEANS
7. LACTOSE (7A BUTTER 7B CREAM 7C CLARIFIED BUTTER 7D SOUR CREAM 7E MILK 7F CHEESE)
8. NUTS
9. CELERY
10. MUSTARD
11. SESAME SEEDS
12. SULPHUR
13. MOLLUSCS
14. LUPIN
15. GARLIC
16. CITRUS
17. STRAWBERRY
18. ONION

ALLERGENER:

1. GLUTEN (1A HVETE 1B RYE 1C BYGG 1D HAVRE 1E AVSKALLET HVETE)
2. KREPSDYR
3. EGG
4. FISK
5. PEANØTTER
6. SOYABØNNER
7. LAKTOSE (7A SMØR 7B KREM 7C KLARET SMØR 7D RØMME 7E MELK 7F OST)
8. NØTTER
9. SELLERI
10. SENNEP
11. SESAMFRØ
12. SVOVEL
13. BLØTDYR
14. LUPIN
15. HVITLØK
16. SITRUS
17. JORDBÆR
18. LØK