

-Hovedrett-

«Kalvestek, fløtegratinerte poteter, dampede grønnsaker

(gulrot, brokkoli, blomkal), fløte saus,

serveres med tyting og hjemmebakt flatbrød»

-325 kr-

Laktose - gluten(flatbrød)

«Lammestek, fløtegratinerte poteter, dampede grønnsaker

(gulrot, brokkoli, blomkal), fløte saus,

serveres med tyting og hjemmebakt flatbrød»

-325 kr-

Laktose - gluten(flatbrød)



«Lamme- eller kalve-gryte med potetstappe, brockoly salat el. dampede grønnsaker (gulrot, brokkoli, blomkal) el. timianbakte rotgrønnsaker

Serveres med tyting og hjemmebakkt flatbrød»

-275 kr-

Laktose - gluten(flatbrød)

«Kjelknøl med fløtegratinerte poteter, dampede grønnsaker(gulrot, brokkoli, blomkal) el. timianbakte rotgrønnsaker og saus»

Serveres med tyting og hjemmebakkt flatbrød

-275 kr-

Laktose - Gluten (flatbrød)

«Får i kal med kokte mandelpoteter og grønnsaker»

Serveres med tyting og hjemmebakkt flatbrød

-275 kr-

Gluten (flatbrød)



*«Lokal spekemat med eggerøre, potetsalat, salat, rømme,
hjemmebakt flatbrød og smør»*

-275 kr-

Laktose - Gluten(flatbrød)

«Lammetapas»

Bestående av et utvalg lokale varme og kalde retter

-300 kr-

«Koldtbord»

Bestående av et variert utvalg varme og kalde retter

-350 kr-



-Dessert-

«Tjukkmjølkspanacotta med bringebaersaus»

Laktose

-100 kr-

«Appelsindessert»

Laktose - nøtter

-100 kr-

«Ostekake i glass med friske baer»

Laktose

-100 kr-

«Pavlova med frukt og bær»

Laktose - egg

-100kr-



«Eplekake med krem»

Gluten - egg- laktose

-100 kr-

«Fruktpai med vanilje krem»

Gluten - Laktose

-100 kr-

«Tilslørte bondepiker»

Laktose- nøtter - gluten

-100 kr-

*Alle retter kan lages allergi vennlig, men da må vi ha beskjed på
forhand!*



Julemeny 2018

-Forrett-

«Lammerull på bondens vis»

Gluten, laktose

-Hovedrett-

«Tradisjonelt pinnekjøtt fra Rønningen»

Gluten, laktose

-Dessert-

«Julepyntet tjukkmjølkspanacotta»

Gluten, laktose

-525 kr-

*Alle retter kan lages allergi vennlig, men da må vi ha beskjed på
forhand!*

