

Forretter / Starters

Husvær røkt laks med ostekrem



Bacalao

Bacalao Husvær
Tomatbasert klippfiskgryte med løk, paprika, oliven og poteter - «denspanske, røde bacalaoen»

Bacalao Brasøy Style
«Den grønne bacalaoen», med lag av pestopoteter, klippfisk, aioli, tomat og bacon.



Bacalao Herøy med parmaskinke
Ryggstykket fra Gran Reserva-klippfisk surret med parmaskinke og servert med pestopotet, dagens grønnsaker og bacon.

Bacalao Omnø
«Den gule, portugisiske bacalaoen», med kremet klippfisksaus med karri, grønnsaker og bakte småpoteter.

Kjøtt / Meat

Dagens kjøttrett Serveres med sesongens grønnsaker og smakfullt tilbehør

Braiserert lammebøg - Rotgrønnsaker, syltet borretanløk, kål, rødvinsaus og mandelpotetpuré



Lammeribbe
Grillet Lammeribbe på kål og jordskokk, serveres med chermoula og bakt tomat

Fisk / Fich

Pannestekt skatevinge
Sandefjordsmør, fritert kapers, pepperrot, aspargesbønner, ertre og plasserte poteter

Skinnstekt ryggfilet av torsk
med potetmos, baconsmør og løk allergener



Fish & Chips
Pommes frites, remulade, cornichons og syltet løk

Dessert

Sjokoladefondant
Serveres med dagens frukt, bær og jordbærsorbet

Crème Brûlée
Serveres med dagens frukt og bær



Vaniljeis & sorbet
Serveres med dagens frukt og bær