



À la carte



Forretter

Laks røkt på huset

Servert med lodderogn og rømme fra Fannremsgarden

125,-
*7



Badsturøkt lammelår fra Hitra

Servert med syltet perleløk og peppermajones

125,-
*3,12



Kremet soppsuppe

Servert med urteolje og hjemmebakket brød

115,-
*1,7

Hovedretter

Juletallerken

Ribbe, medisterkake og herregårdens julepølse servert med brun saus tilsmakt med karve og appelsin, rødkål og kokte poteter fra Solhus Gård

295,-
*7



Pinnekjøtt fra Røros

Servert med rotmos, herregårdens julepølse, sju og kokte poteter fra Solhus Gård

330,-
*7



Lutefisk

Servert med bacon, ertestuing, sennep, brunost, smør, sirup, lefse og kokte poteter fra Solhus Gård

Med andre gangs servering kr. 495,-

345,-
*1,7



Herregårdens julepølse

Servert med grov rotmos, sennepssaus, syltet løk, glasert bacon og rosenkål

215,-
*3,7



Pannestekt torsk

Servert med skaldyrsaus, sprøtt bacon, syltet perleløk, smørdampet asparges og potetstappe

295,-
*2,7,12



Herregårdsbiffen

Stykke av okse fra Renskleiv gård servert med dagens grønnsaker, sopp, poteter fra Solhus Gård, syltet småløk og eplesaus.

Vi varierer mellom ulike biffstykker. Din servitør kan fortelle deg hva dagens biff er.

325,-
*7,12

Dessert

Hjemmelaget riskrem
Servert med bærsaus

105,-
*7



Herregårdens karamellpudding
Servert med krem

105,-
*3,7



Hjemmelaget multeis
På nøttebunn servert med multecoulis

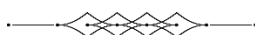
125,-
*1,7



Husets konfektkake
Servert med hjemmelaget vaniljeis

125,-
*1,7

Allergener



Våre retter er merket med tall fra 1-14 som samsvarer med listen nedenfor.

Vi kan lage allergivennlige alternativer til det meste.

1 – Hvetemel	8 – Nøtter
2 – Skalldyr	9 – Selleri
3 – Egg	10 – Sennep
4 – Fisk	11 – Sesam
5 – Peanøtter	12 – Sulfitter
6 – Soya	13 – Lupiner
7 – Melk	14 - Bløtdyr