



BÅRDSHAUG HERREGÅRD

SOMMERMENY



FORRETTER

SJØKREPS FRA TRONDHEIMSFJORDEN

Ramsløgsmajones

Inneholder: egg, laktose, skaldyr

155,-

LAKS FRA FRØYA

Fra vårt eget røykehus

Inneholder: laktose, fisk

125,-

RYKENDE VARM GRØNNSAKSSUPPE

Grønnsaker fra Skjølberg Søndre

125,-

HOVEDRETTER

BAKT KNUTEKÅL FRA SKJØLBERG SØNDRE

Urtebakte rotgrønnsaker, røstikaker

Inneholder: laktose

225,-

FJELLRØYE FRA RØROS

Smørsaus

Inneholder: laktose, egg, fisk

275,-

BAKT KLIPPFISK

Østerssopp, erstepuré, pastinakk, spicy tomatsaus

Inneholder: laktose, fisk

285,-

SMAKEN AV TRØNDELAG

Spekemat fra Renskleiv Gård, oster fra Orkladal Ysteri, hjemmebakket knekkebrød, laks, ramsløg.

Inneholder: egg, laktose, hvete, fisk

255,-

HERREGÅRDSBIFF

Storfe fra Renskleiv Gård, lokal grønnsaker.

Inneholder: laktose

345,-

REINSDYR FRA RØROS

Glaserter gulrøtter fra egen hage

Inneholder: laktose, sulfitt

395,-

DESSERT

LOKALE OSTER

Inneholder: laktose, hvete

145,-

JORDBÆR FRA LENSVIK

125,-

BROWNIE

Vaniljeis tilsmakt rognebærskudd

Inneholder: laktose, egg, hvete

125,-

CREME BRULEE

Sorbet av jordbær fra Lensvik

Inneholder: laktose, egg

125,-

SPØR OSS!

Vi setter gjerne sammen en tre-fire-fem retters fra denne menyen med gode viner, regionalt øl eller gode alkoholfrie alternativer.

SMAKER FRA ORKLAND

Det er med stor glede å servere våre gjester mat av god kvalitet. Vi har et godt samarbeid med lokale gårder og produsenter, og får jevnlig leveranser fra bygda og nærområdet. I tillegg er vi heldige som kan gå å hente grønnsaker og urter fra vår egen herregårdshage, hver dag i sesong. Her presenterer vi noen av produsentene vi samarbeider med:

GEIR OG FISKERFRUEN PÅ GJØLME

Geir er fisker og leverer sjøkrepsen vår. Denne fiskes på ca. 280 meters dybde mellom Smøla og Hitra. Han er gift med Merethe som driver Fiskerfruens Hjemmelagde. De på bor på Gjølme med eget godkjent kjøkken for produksjon av blant annet sild og seilaks som dere finner igjen på frokosten vår. Fiskerfruen bruker gamle oppskrifter som har vært i familien i generasjoner.

RENSKLEIV GÅRD PÅ SOLBU

Linda og Roger Andersen og deres tre gutter driver Renskleiv Gård. Høyt oppe i dalsiden har kyrne det lyst og fritt og åpent. Det gir glade og rolige dyr som vokser godt og trives. Linda kommer med jevnlig leveranser av hamburgere, storfekjøtt til Herregårdsbiffen, spekepølse, tapasboller og badsturøkt okse til oss.

ORKLADAL YSTERI PÅ GJØLME

Merethe Landrø er driver av Orkladal Ysteri hvor hun produserer flere prisvinnende oster. Disse brukes i flere av rettene i sommermenyen vår, i tillegg til at dere har muligheten til å smake flere av dem til frokost. Ostene vi bruker mest er blåmugg-ostene Gelmin og Svoger Bård, de fast kittmodnede ostene Høvding Sverre og den myke kittosten, Rokoll.

LANDRØ LENSVIK

Kay og Lars Arne Landrø dyrker og leverer verdens beste jordbær fra Lensvik. Disse finner du selvsagt på menyen i sesong. De har utviklet den perlende jordbærdrikken Jordbærtausa som dere får kjøpt hos oss, i tillegg til at de har utviklet sin egen jordbærsaus med mer. I tillegg dyrker de noe grønnsaker på gården sin som det hender at finner veien til vår meny.

STORKVIKNE GÅRD PÅ SVORKMO

Inger-Lise og Rune Kvikne driver med egg- og kjøttproduksjon. De leverer alt vi bruker av egg på hotellet. På gården har de ett selvbetjent gårdsutsalg med salg av egg fra frittgående høner, sesongbasert salg av kalvekjøtt fra egne kalver, andre lokale matskatter og unikt håndverk.

FOSSLYKKJA BIGÅRD PÅ FANNREM

Siv og Jon Kristian Molde driver med birøkt. Vi leier bikuber av dem som står ute i herregårdsparken vår i sommermånedene som igjen blir til vår egen Herregårds-honning. Fosslykkja produserer i tillegg dressinger/marinader av honningen sin. De driver i tillegg sin egen gårdsbutikk som er vel verdt et besøk når åpent.