



BÅRDSHAUG HERREGÅRD

JULEMENY



FORRETTER

RAKFISK FRA RØROS

Servert med hjemmebakket flatbrød, lokal rømme

Allergener: hvete, laktose, fisk

125,-

LAKS RØKT PÅ HUSET

Jordskokkrem, syltet løk, lodderogn

Allergener: laktose, fisk

125,-

GRAVET ELG

Gravet med Thams akevitt, servert med tyttebær, rømme, hjemmelaget soppsoya og asparges

Allergener: laktose

135,-

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:

SOLHUS GÅRD

Eli Solhus og Terje Rostad driver Solhus gård ligger like sør for Fannrem sentrum. Det er en familiegård gjennom flere generasjoner. I dag produserer de poteter og korn på gården. I tillegg litt småskala grønnsaker. Besøk Solhus gård sin gårdsbutikk som alltid er åpen i sesong. Der får dere kjøpt poteter og andre lokalproduserte matvarer. Kortreist og ren mat - direkte fra bonden.

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, 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.

LOKALE SANKERE OG JEGERE

I tillegg til at våre egne ansatte og deres familie plukker mye bær og sopp i egen kommune i sesong, får vi og jevnlig leveranser fra privatpersoner som sanker i nærområdet. Vi samarbeider og med lokale jaktlag som forsyner oss med årets vilt av hjort og elg. Hjorten vi mottar nå i høst er skutt i Gangås- / Songliområdet hvor Christian Thams hadde sitt eget jaktparadis. Songlia eiendommen og Grytdalen naturreservat er vel vært et besøk og et flott turområde.

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 gårdsutsalgs 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 Herregårdshonning. Fosslykkja produserer i tillegg dressinger/marinader av honningen sin. De driver i tillegg sin egen gårdsbutikk som er vel verdt et besøk når åpent.

HOVEDRETTER

TORSK

Erterpure med ramsløk, hjemmerøkt bacon, hollandaise, og fjellmandelpotet fra Røros

Inneholder: fisk, laktose, egg

335,-

ELG FRA ORKLAND

Bakt purre, tyttebærgele, grønnkålchips, selleripure og lokal sopp, viltsaus og potet fra Solhus Gård

Inneholder: laktose

375,-

REINSDYRSKANK FRA RØROS

Smørdampet rosenkål, syltet lokale rotgrønnsaker, potetstappe av mandelpotet fra Røros, tyttebærsirup og rødvinsglace

Allergener: laktose, sulfitt

375,-

LUTEFISK

Hjemmerøkt bacon, erterpurè med ramsløk, potet, sirup, brunost, sennep og lokal lefse

Allergener: fisk, egg, hvete

525,-

2 serveringer inkludert

PINNEKJØTT FRA RØROS

Servert med rotmos, eldhusrøkt pølse, potet og pinnefett

Allergener: laktose

375,-

RIBBE

Lokal medisterkake, herregårdens egen kjøttpølse med lokal ost, rotmos, hjemmelaget rødkål, julesaus og kokte poteter

Allergener: Laktose, sulfitt

365,-

DESSERT

MULTER FRA ORKLAND

Kremost med multecoulis, pepperkake crumble

Allergener: hvete, laktose

135,-

RISKEM

Jordbærsaus med bær fra Lensvik

Allergener: laktose

115,-

KONFEKTKAKE

Hjemmelaget vaniljeis med konglesirup

Allergener: laktose

125,-

SPØR OSS!

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