



# BÅRDSHAUG HERREGÅRD

## H Ø S T M E N Y



### FORRETTER

#### RØKTE KAMSKJELL FRA FRØYA

Gulrotpurè & hollandaise  
Inneholder: laktose, skalldyr, egg

125,-

#### SOPPSUPPE FRA ORKLAND

Sopp og trøffelolje, lokal rømme  
Inneholder: laktose

115,-

#### KANTARELLER FRA ORKLAND

Gratinert med Høvding Sverre,  
lune epler & surdeigsbrød bakt på huset

115,-

#### 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 blåmuggostene 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- / Songliaområdet 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

#### KREMET SOPPRISOTTO

Syltet lokale grønnsaker  
Inneholder: laktose, bygg

225,-

#### KVEITE FRA TRØNDELAG

Pastinakk og ertepure, blomkål, syltet kapers og hollandaise  
Inneholder: fisk, laktose, hvete, egg

345,-

#### PIGGVAR

Sautert spinat, nypotet fra Solhus Gård, smørsaus med pepperrotkrem  
Inneholder: laktose, fisk

365,-

#### ANDEBRYST

Kål & persilleleveloutè, crispy pastinakk, gulrotpurè  
Inneholder: laktose, sulfitt

345,-

#### VILT FRA SOGNLIA

Tyttebærgele, hjemmelaget potetgull av poteter fra Solhus gård, lokal sopp, rosenkål  
Inneholder: laktose

375,-

#### BEEF WELLINGTON

Lokale grønnsaker, poteter fra Solhus gård, Rødvinsaus  
Inneholder: hvete, laktose, sulfitt, egg

425,-

Forhåndsbestilles senest kl. 21:00 dagen før. Min. 4 pers.

### DESSERT

#### HJEMMELAGET IS PÅ LOKALE TYTTEBÆR

Honningcrumble  
Inneholder: egg, laktose

105,-

#### BLÅBÆRPAI

Mjødurtiskrem  
Inneholder: hvete, egg, laktose

115,-

#### KARAMELLISERT EPLEKAKE

Vaniljeis tilsmakt brunet smør  
Inneholder: egg, gluten, laktose

115,-

#### SPØR OSS!

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