



BÅRDSHAUG HERREGÅRD

VINTERMENY



FORRETTER

BLINIS OG KAVIAR

Servert med ørretrogn og lokal rømme

Allergener: Fisk, laktose, hvete

155,-

GRAVET KALV FRA STORKVIKNE GÅRD

Rødvinsirup, urtekrem og hjemmelaget flatbrød

Allergener: Laktose, hvete, sulfitt

135,-

HOVEDRETTER

KREMET FISKESUPPE

*Med fisk fra Trøndelagkysten,
persilleolje*

Allergener: Laktose, fisk, skalldyr

Liten / stor porsjon: **125,- / 265,-**

SKREI FRA LOFOTEN

Baconsmør og potetpurè med poteter fra Solhus Gård

Allergener: Laktose, fisk

395,-

HERREGÅRDSBIFF

*Storfe fra Renskleiv Gård,
søtpotetpurè, saltbakte grønnsaker,
ølglace med Dark ale fra Hogna bryggeri*

Allergener: Laktose, bygg

385,-

BRESERT BRISKET AV LAM FRA AUNET GÅRD

*Lokale urter, selleripure, bakte grønnsaker,
pomes Anna med poteter fra Solhus Gård,
sjy med «Røyklagt» fra Stolt bryggeri*

Allergener: laktose, bygg

355,-

SALTBAKTE ROTGRØNNSAKER

Servert med byggrynsalat toppet med urter fra Rosenvik

Allergener: bygg

235,-

DESSERT

SJOKOLADETERTE MED SALT KAREMELL

Bringebærsorbet

Allergener: laktose, hvete, egg

110,-

ESPRESSOISKREM

Allergener: laktose, egg,

90,-

SPØR OSS!

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

HOGNA BRYGGERI

Hognabryggs to bryggere, Mike og Ola, og daglig leder, Liv, brenner for utvalg i smak! De holder til på Singsås og brygger alt fra lyse sitronfriske hveteøl, til fyldige, sjokolademørke stouts, og gjerne med lokale ingredienser der muligheten byr seg. Mer smak og fylde, men balansert, er Hognas mål, og motto er; "Det beste ølet er ikke brygget ennå!"

ROSENVIK ORKANGER

Rosenvik er en moderne arbeidsinkluderingsbedrift, godt forankret som en betydelig hjørnesteins- og samfunnsbedrift i lokal-samfunnet. Rosenvik i Orkanger har et eget mikrogartneri hvor de produserer mikrogrønt året rundt. Mikrogrønt er små urter og grønnsaker. Det er næringsrikt i tillegg til intenst og kraftig på smak.

AUNET GÅRD I ÅSTFJORDEN

Ingvild og Geir Inge Roel driver Aunet Gård. Hver vår etter lammingen går turen med båt til naboeiendommen Kråknes, hvor mødre og lam koser seg i bøtter og spann, frem til høsten kommer. Da går søyer og lam selv over fjellet og hjem til Aunet. Dyra er tamme, vant til kos og klapp og alle har sine personligheter. Aunet gård bruker mest mulig av dyra og produserer lammeskinn, garn og lammekjøtt på bærekraftig og miljøvennlig vis.

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:

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.

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.

SOLHUS GÅRD PÅ FANNREM

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.