



## VÅRMENY

Serveres i vår restaurant  
fra 27. april - 21. juni

**MANDAG - LØRDAG**  
**18 - 21**

## FORRETTER

### VAKTELEGG FRA HAMMERFJELD GÅRD

*Toppet med røkt laks fra kjøkkenets eget røykeri*

Allergener: Egg, fisk

**155,-**

### SPRØ BACONVAFFEL MED SPEKESKINKE FRA TYNSET

*Rørøsrømme og urter fra Rosenvik*

Allergener: Hvete, laktose, egg

**145,-**

## HOVEDRETTER

### FJELLFISK FRA TYDAL

*Grønnkålchips, sjalottløk & fennikel marinert med white ipa fra Hognabrygg. Skalldyrsaus og poteter fra Solhus Gård*

Allergener: Fisk, laktose, hvete

**345,-**

### KJØKKENETS VEGETAR KOMPOSISJON

*Komponert ut fra dagens utvalgte råvarer.*

*Spør din servitør*

**265,-**

### HERREGÅRDSBURGER

*Storfe fra Renskleiv Gård*

*Fermentert hvitløksmajones, glasert rødløk, grønt fra Rosenvik*

*Chips av Høvding Sverre fra Orkladal Ysteri*

Allergener: Laktose, hvete, egg

**285,-**

### GRILLET SLAKTERBIFF FRA RØROS

*Persillerotpurè, glasert gulrot, bearnaise*

*Fløtepoteter fra Solhus Gård*

Allergener: Laktose, egg

**405,-**

### SPRØSTEKT ANDELÅR FRA HOLTE GÅRD

*Glasert rødløk, kirsebærsaus med surøl fra Hogna,*

*Linsragu med selvplukket ramsløk, confitert rosenkål*

Allergener: Hvete, laktose

**415,-**

## DESSERT

### SJOKOLADEMOUSSEKAKE MED GANACHE

*Servert på nøttebunn*

Allergener: Egg, hvete, laktose, nøtter

**125,-**

### TERTE MED TINDVEDKREM

*Jordbær fra Lensvik*

Allergener: Hvete, egg, laktose

**115,-**

### OSTETALLERKEN

*Lokal ost fra Orkladal ysteri, jordbærkompott,  
vår egen honning og sprøtt bakverk*

Allergener: Laktose, hvete

**145,-**

### SPØR OSS!

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