



SOMMERMENY



FORRETTER

SJØKREPS FRA TRONDHEIMSFJORDEN

Allergener: Skalldyr

155,-

TARTAR AV STORFEKJØTT FRA RENSKLEIV GÅRD

Potetchips fra Solhus Gård

Allergener: Egg

145,-

EN SMAK FRA KJØKKENHAGEN

Råvarer fra herregårdens kjøkkenhage og fra våre lokale samarbeidspartnere

105,-

HOVEDRETTER

SKALLDYR CONSOMMÈ

Sjøkreps fra Trondheimsfjorden, kamskjell fra Hitra, Blåskjell fra Fosen.

Allergener: Skalldyr, laktose

345,-

BAKT BROSME

Brunet smør, potet fra Solhus gård

Allergener: Fisk, laktose

305,-

HERREGÅRDENS EGEN MOULES FRITES

Blåskjell fra Fosen, kremet blåskjellsaus, pommes frites, Ramsløksmajones og herregårdens surdeigsbrød

Allergener: Hvete, laktose, egg, skalldyr, sulfitt

305,-

IRSK STORFE FRA OLDEREN GÅRD I AGDENES

Her vil vi variere mellom t-bone og Tomawk steak

Grønnsakspesto, potet fra Solhus Gård

Allergener: Laktose, egg, pinjekjerner

415,- pr. pers (minimum 2 personer)

MØRBRAD AV REINSDYR FRA RØROS

Chasseursaus, lokale rotgrønnsaker, potet fra Solhus Gård

Allergener: Sulfitt, laktose

395,-

BAKTE TOMATER MED MOZZARELLA FRA ORKLADAL YSTERI

Persilleolje, ramsløksmajones og Herregårdens surdeigsbrød

Allergener: Hvete, laktose

255,-

KYLLINGFILET FRA TRØNDELAG

Fyllt med fermentert hvitløk, vinaigrette av honning fra fosslykkja bigård

Allergener: Laktose, hvete, egg

310,-

HERREGÅRDSBURGER

Storfe fra Renskleiv Gård, Gelmin blåmuggost fra Orkladal Ysteri, Pommes frites laget av potet fra Solhus Gård

Allergener: Hvete, laktose

285,-

DESSERT

HERREGÅRDENS HJEMMELAGDE MAKRONER

Allergener: Hvete, laktose, egg

95,-

JORDBÆR FRA LENSVIK

Hjemmelaget is eller fløtemelk

Allergener: laktose og egg

135,-

KARAMELL CREME BRULEÈ

Sitronsorbet

Allergener: Hvete, egg, laktose

125,-

DAGENS HJEMMELAGDE ISKREM

Allergener: Egg, laktose

125,-

HERREGÅRDENS OSTETALLERKEN

Lokale oster fra Orkladal Ysteri, kompott og kjøkkenets eget knekkebrød

Allergener: Egg, laktose

155,-

SPØR OSS!

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

BARNEMENY

Vi tilbyr reduserte porsjoner til barn under 12 år til halv pris på alle retter.



EUROPEAN REGION OF GASTRONOMY
TRONDHEIM - TRØNDELAG
AWARDED 2022

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. Her presenterer vi noen av produsentene vi samarbeider med:

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.

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.

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.

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.

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.

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.

HERREGÅRDENS EGEN KJØKKENHAGE

I vår lille kjøkkenhage dyrker vi et knippe grønnsaker, urter og spiselige blomster. Vi leier bikuber fra Fosslykkja Bigård som står ute i herregårdsparken vår i sommermånedene som igjen blir til vår egen Herregårdshonning.