

RESTAURANT MINISTEREN

HØSTMENY



FORRETTER

KREMET KANTARELLSUPPE

Med trøffelkrutonger
Allergener: Laktose, hvete

125,-

RØKT RØYE FRA TYDAL RØKET I VÅRT EGET RØYKEHUS

Artisjokkrem
Allergener: Fisk, laktose

135,-

CARPACCIO AV REINSDYR FRA RØROS

Kapers, rødvinsirup og grønt fra Rosenvik
Allergener: Sulfitt

145,-

HOVEDRETTER

RISOTTO MED GRESSKAR FRA LENSVIK

Med selvplukkede kantareller
Allergener: Laktose, hvete

245,-

CONFITERT LAKS FRA FRØYA

Rødbetpure, vinaigrette med selvplukket ramsløk
og poteter fra Solhus Gård
Allergener: Fisk, laktose

325,-

LAM FRA TRØNDELAG

Lokale rotgrønnsaker, balsamicosaus og fondant potet
Allergener: Sulfitt

395,-

SAFTIG EDELGRIS FRA INNHERRED

Gresskar fra Lensvik, saus tilsmakt sider fra Hardanger
og poteter fra Solhus Gård
Allergener: Laktose, sulfitt

325,-

BRESERT BRISKET AV TRØNDESK STORFE

Grillet sjalottløk, lokale grønnsaker,
Sirup med vår egen herregårdshonning, potet fra Solhus Gård
Allergener: Laktose, sulfitt

355,-

VILT FRA ORKLAND

Selvplukket sopp, lokale rotgrønnsaker, rødvinsmarinert pære fra
Hardanger, tyttebærsaus og poteter fra Solhus Gård
Allergener: Laktose, sulfitt

425,-

HERREGÅRDSBURGER

Kjøtt fra Renskleiv Gård, syltet rødløk, høvding Sverre fra
Orkladal Ysteri, søtpotet-chips og hjemmebakket burgerbrød
Allergener: Hvete, laktose, egg og sulfitt

265,-

DESSERT

HERREGÅRDENS HJEMMELAGDE KONFEKT

Med høstens smaker
Allergener: Hvete, laktose, egg

55,-

BAKT OSTEKAKE

Med Blåbær fra Orkland
Allergener: Laktose, hvete, egg

120,-

HJEMMELAGET TYTTEBÆRIS

Servert med sprøtt bakverk
Allergener: Laktose, egg, hvete

115,-

MARINERTE PÆRER FRA HARDANGER

Med hjemmelaget vaniljeis
Allergener: Sulfitt, laktose, egg

125,-

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.

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 Herregårds honning.

ROSENVIK ORKANGER

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

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.

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 privat-personer 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.