



BÅRDSHAUG HERREGÅRD

JULEMENY



FORRETTER

RAKFISK FRA RØROS

Servert med hjemmebakt flatbrød, lokal rømme
Allergener: hvete, laktose, fisk

135,-

AKEVITTGRAVET LAKS

Dillstuede poteter fra Solhus gård
Allergener: laktose, fisk, sulfitt

135,-

POTET OG PURRELØKSUPPE

125,-

HOVEDRETTER

TORSK FRA TRØNDELAG

Gratinert med Høvding Sverre, soyasmør
og potet fra Solhus gård
Inneholder: fisk, laktose

345,-

JULETAPAS

Rakfisk, gravet laks, glasert ribbe, lokal rømme, søt sennepsaus,
ribbe, ovnsbakt Fjellgo fra Røros med multe coulis
Inneholder: laktose, fisk, hvete

585,-

REINSDYR FRA RØROS

Confitert rosenkål, eplesaus, gresskar fra Lensvik
Allergener: laktose

425,-

LUTEFISK

Hjemmerøkt bacon, erterpurè med ramsløk, potet,
sirup, brunost, sennep og lokal lefse
Allergener: fisk, egg, hvete

535,-

2 serveringer inkludert

PINNEKJØTT

Servert med rotmos, eldhusrøkt pølse, potet fra Solhus Gård
Allergener: laktose

385,-

RIBBE

Lokal medisterkake, eldhusrøkt pølse, rotmos,
hjemmelaget rødkål, poteter fra Solhus Gård
Allergener: Laktose, sulfitt

375,-

DESSERT

RISKREM

Jordbærsaus med bær fra Lensvik
Allergener: laktose

115,-

MULTESORBET

Allergener: laktose, egg, hvete

125,-

HJEMMELAGET KONFEKT

Allergener: laktose

60,-

SPØR OSS!

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

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.

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 perlede 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 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.