

RESTAURANT MINISTEREN

À la carte



FORRETTER

RØKET LAKS FYLT MED KRABBE FRA HITRA

Laks røket i hotellets eget røkeri

Allergener: Fisk

125,-

DAGENS SUPPE

125,-

HOVEDRETTER

SUKKERSALTET LAKS FRA FRØYA

Dillolje, syltet perleløk, lodderogn

Allergener: Fisk, laktose

345,-

SCHNITZEL AV KALV FRA TRØNDELAG

*Kryddersmør, bakte grønnsaker,
poteter fra Solhus Gård*

Allergener: Laktose, egg

375,-

DAGENS VEGETAR

Dagens utvalgte vegetarrett

265,-

HERREGÅRDSBURGER

*Storfe fra Renskleiv Gård, syltet rødløk, Høvding
Sverre fra Orkladal Ysteri,
bacon og hjemmebakket burgerbrød*

Allergener: Laktose, hvete

295,-

BRESERT BRISKET AV OKSE FRA TRØNDELAG

Eple, fennikel og poteter fra Solhus Gård

Allergener: Laktose

375,-

DAGENS HOVEDRETT

Spør din servitør

285,-

DAGENS TRERETTER

Kjøkkenet komponerer dagens treretter

495,-

DESSERT

LUN EPLEPAI

*Hjemmelaget is med hvit sjokolade
og timian*

Allergener: Laktose

125,-

OSTETALLERKEN

Lokale oster fra Orkladal Ysteri

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.

BARNEMENY

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

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:

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 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.

ROSENVIK ORKANGER

Rosenvik er en moderne arbeids- og inkluderingsbedrift, godt forankret som en betydelig hjørnesteins- og samfunnsbedrift i lokalsamfunnet. 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 intensitet og kraftig på smak.

THAMSAKEVITT

Thamsakevitt AS ble etablert i 2015 av Øystein Kvåle og Håvard Stiklestad, og det hele startet med en vill ide om å få laget lokal akevitt i forbindelse med Industri-mannen, arkitektene og verdensmannen Christian Thams sitt 150 års jubileum i 2017. Siden starten har de hatt et godt samarbeid med det Norske Brenneri om å lage en signaturdrikke for Orklandsregionen. Målet har vært å få produsert årlige akevitter som skal bidra til å markedsføre historien og Orklandsregionen igjennom å tilby et «fl ytende kulturprodukt».

ORKLADAL YSTERI PÅ GJØLME

Merethe Landrø er driver av Orkladal Ysteri hvor hun produserer flere prisvinnende oster. I tillegg til vår ostetallerken så har dere muligheten til å smake flere av ostene på vår frokostbuffet. Ostene vi bruker mest er blåmugg- ostene Gelmin og Svoger Bård, de fast kittmodnede ostene Høvding Sverre og den myke kittosten, Rokoll.