



## BÅRDSHAUG HERREGÅRD

# JULEMENY



## FORRETTER

### LAKS FRA FRØYA

Røkt i vårt eget røkeri, smakt til med Thamsakevitt og safran  
Hjemmebakt flatbrød og dillaioli

Allergener: hvete, laktose, fisk, egg

155,-

### GRAVET OKSE FRA RENSKLEIV GÅRD PÅ SOLBU

Syltet rødkål og  
honningvinaigrette

Allergener: laktose, fisk, sulfitt

145,-

## HOVEDRETTER

### KVEITE FRA TRØNDELAG

Smørsaus, langtidsbakt tomat, grillet sjalottløk  
Pommes Anna fra Solhus Gård

Allergener: fisk, laktose

425,-

### REINSDYRSKANK FRA RØROS

Rosenkål, selvplukket sopp, gresskar fra Landrø Lensvik  
Poteter fra Solhus Gård

Allergener: laktose

425,-

### LUTEFISK

Hjemmerøkt bacon, erstepurè, lokal lefse  
Poteter fra Solhus Gård

Allergener: fisk, egg, hvete

535,-

2 serveringer inkludert

### PINNEKJØTT

Servert med rotmos, pølse fra Renskleiv Gård

Potet fra Solhus Gård

Allergener: laktose

385,-

### RIBBE

Medisterkake fra Meråker, pølse fra Renskleiv Gård,  
rotmos, Hjemmelaget rødkål, poteter fra Solhus Gård

Allergener: laktose, sulfitt

385,-

## DESSERTER

### RISKREM

Jordbærsaus med bær fra Landrø Lensvik

Allergener: Hvete, laktose

115,-

### MULTEISKAKE

Med sprø nøttebunn og multecoulis

Allergener: Hvete, laktose, mandel

135,-

### KONFEKTKAKE

Hjemmelaget is med smak av nellik og kanel

Allergener: Hvete, laktose

125,-

## SPØR OSS!

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

#### SMÅK 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.

#### 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

#### ORKLADALYSTERI PÅ GJØLMME

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 Høvdning 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 og badsturøkt okse til oss.

#### STORKVIKNE GÅRD PÅ SVORKMO

Rune Kvikne driver med egg- og kjøttproduksjon. Han leverer alt vi bruker av egg på hotellet. På gården har de ett selvbetjent gårdsutvalg 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 Herregårds-honning. Fosslykkja produserer i tillegg dressinger/marinader av honningen sin. De driver i tillegg sin egen gårdsbutikk som er vel verdt et besøk når åpent.