

# RESTAURANT MINISTEREN

## À la carte



## FORRETTER

### GRESSKARSUPPE

Gresskar fra Landrø Lensvik,  
Rørøsrømme

Allergener: Laktose

135,-

### PANNSTEKT BRØD

Selvplukket sopp.  
Høvding Sverre fra Orkladal  
Ysteri

Allergener: Hvete, laktose

145,-

### DAGENS FORRETT

Dagens fra kjøkkenet

135,-

## HOVEDRETTER

### PIGGVAR

Smørdampet nykål,  
skalldyrsaus med ramsløk

Allergener: Fisk, skalldyr, laktose, sulfitt

410,-

### HERREGÅRDENS RISOTTO

Med grønnsaker fra hagen

Allergener: Hvete, sulfitt

245,-

### LAM FRA AUNET GÅRD

Bresert i lokalt øl. Serveres med  
hasselbakt potet og ølsaus

Allergener: Laktose, hvete,

385,-

### VILT FRA ORKLAND

Lokale rotgrønnsaker, tyttebær fra  
Orkland, viltsaus

Allergener: Laktose, sulfitt

425,-

### HERREGÅRDENS BURGER

Laget av storfe fra Renskleiv Gård,  
trøffelaioli, løkkompott,

Allergener: Laktose, hvete, egg

295,-

### DAGENS HOVEDRETT

Dagens fra kjøkkenet

295,-

## DESSERT

### RABARBRATERTE

Hjemmelaget vaniljeis

Allergener: Laktose, hvete, egg

135,-

### HVIT BROWNIE

Med blåbær fra Orkland

Allergener: Laktose, egg, hvete

135,-

### DAGENS DESSERT

Dagens fra kjøkkenet

105,-

### 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.

### 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. Her presenterer vi noen av produsentene vi samarbeider med

### RENSKLEIVGÅRD 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 badsturokt 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.

### 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.

### AUNET GÅRD I ÅSTFJORDEN

Ingvild og Geir Inge Roel driver Aunet Gård. Aunet gård bruker mest mulig av dyra og produserer lammeskinn, garn og lammekjøtt på bærekraftig og miljøvennligvis.

### ORKLADAL YSTERI PÅ GJØLME

Merethe Landrø er driver av Orkladal Ysteri hvor hun produserer flere prisvinnende oster. Itilleg 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

### 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.