



## Ala carte



### FORRETTER

#### KREMET LØKSUPPE

Fermentert hvitløk og Høvding Sverre fra Orkladal Ysteri

Allergener: Laktose

125,-

#### BLINIS MED TROLLTIND FRA TYNSET

Røros rømme

Allergener: Hvete, laktose, egg

145,-

### HOVEDRETTER

#### KREMET FISKESUPPE

Fisk fra Trøndelag servert med hjemmelaget godt brød, aioli og persilleolje

Allergener: Fisk, skalldyr, laktose, sulfitt, egg, hvete

325,-

#### OVNSBAKT SKREI

Erterpure, soyasmør med bacon og kapers

Allergener: Fisk, laktose

325,-

#### PORCHETTA AV SVIN FRA MERÅKER

Marinert med urter fra Rosenvik, eplesaus, Pommies Anna

Allergener: Sulfitt

355,-

#### YTREFILET AV OKSE FRA RENSKLEIV GÅRD

Rødløkskompott, syltet ramsløk, portvinssaus og ovnsbakte poteter

Allergener: Laktose, sulfitt

415,-

#### HERREGÅRDENS BURGER

Laget av storfe fra Renskleiv Gård, Blåmuggost fra Orkladal Ysteri

Allergener: Laktose, hvete, egg

305,-

#### SELLERIBURGER FRA FROSTA

Allergener: Laktose, hvete, egg

265,-

### DESSERT

#### LUN EPLEPAI

Servert med eplekompott og sprøtt bakverk

Allergener: Laktose, hvete, egg

135,-

#### SJOKOLADEFONDANT

Servert med hjemmelaget is

Allergener: Laktose, egg, hvete

145,-

#### SITRONTERTE

Bringebærsorbet

Allergener: Laktose, hvete, egg

135,-

#### 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 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.

#### 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.

#### ORKLADALYSTERIPÅGJØLME

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

#### 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.

