



## 17. MAI

### MENY

#### Rømmegrøt

Serveres med fenalår og vannkringle. 150,-

Allergener: hvete og melk

#### Kyllingsalat

Serveres med avokado, syltet rødløk, tomater fra Hanasand, bacon og løpstikkemasjones. 230,-

Allergener: egg, sennep og sulfitt

#### Hanasand tomater

Serveres med sennep, yoghurt, agurk, dillmajones, vannmelon, salatmix, mozzarella og varm nan. 220,-

Allergener: melk, hvete og sennep

#### Åpen sandwich på grillet surdeigsbrød

Smashed avokado, grillet chili, syltet rødløk, tomater fra Hanasand og urter. 220,-

Allergener: hvete, havre og sulfitt

#### Saltbakt nypotet og jordskock fra Brimse

Serveres med hjemmelaget sriracha, Rørosrømme, ertekrem og soyabønner, syltet miniagurk og frisk koriander. 245,-

Allergener: melk, sulfitt og soya

#### Asparges og sommerkål med hollandaiseskum

Serveres med lang reddik, grillet brokkolini og ristede mandler. 260,-

Allergener: melk og nøtter

### SIDERETTER

#### Hjemmelaget surdeigsbrød

og urtesmør. 75,-

Allergener: melk, hvete og havre

#### Kyllingrullade

med urter og mozzarella. 130,-

Allergener: melk

#### Hjemmelaget surdeigsbrød

og hummus med spinat, ingefær og hvitløk. 75,-

Allergener: hvete og havre

#### Schnitzel av helstekt okse 150,-

Allergener: hvete og egg

### BARN

#### Pølser med potetbåter

Og is på pinne. 149,-

Allergener: melk og sulfitt

### DESSERT

#### Friske jordbær

Serveres med nyr, rugsmuler, brunet smør og engsyre. 120,-

Allergener: melk og rug