

Oktober-meny

Skjogaarden

Kremet fisk- og skalldyrssuppe

nok 325

- serveres med biter rotgrønnsaker, og finsnittet gressløk. Brød & smør følger med.

Inneholder: fisk, skalldyr, melk, sulfitter.

Kremet skogsoppsuppe

nok 325

-med kantareller, bær fra fjellet og purreløkolje. Brød & smør følger med.

Inneholder: melk, selleri, sulfitter.

Chevré salat

nok 335

-gratinert chevré, salatblader, sukkererter, syltet rødløk, rødbeter, rips og brødchips. Toppes med ostedressing og balsamico. Brød & smør følger med.

Inneholder: hvete, melk, sulfitter.

Høstens Kyllingsalat

nok 335

lettgrillet kylling, sukkererter, syltet rødløk, salat, rips, brødcrisp og ostedressing, Brød & smør følger med.

Inneholder: egg, soya, sesam, sulfitter.

Langtidstekt biff

nok 450

-stekt sopp, paprikaperler, soyasmørsaus og ovnsbakte småpoteter.

Inneholder: melk, sulfitt, soya.

Mini Margherita

nok 145

Tomatsaus, mozzarella.

Inneholder: hvete, melk.

Mini Prosciutto Cotto

nok 145

Tomatsaus, mozzarella, kokt skinke.

Inneholder: hvete, melk.

Lettgrillet kylling

nok 145

-paprikaperler, ovnsbakt småpotet og soyasmørsaus.

Inneholder: melk, soya, sulfitt.

Noe søtt...

Karamellisert brøduppuding med vaniljeis og eplekompott

Inneholder: melk, hvete, egg

nok 175

À la carte

For de minste