

Sommermeny 2010



Summer-menu 2010

Forretter/Starters

Kremet fiskesuppe

God og fyldig fiskesuppe med fisk fra Trøndelagskysten, og gode grønnsaker.

Serveres med godt brød

Creamed fish soup

A rich soup with fish from the coast of Trøndelag, served with vegetables and bread

Kr 85,-

Hvis du ønsker middagsporsjon Kr 145,-

Dinner portions Kr 145,-

Lefse fylt med kremost og spekeskinke

Serveres med blandet salat vendt i urter og olje, og rødløskompott

Griddle cake with cream cheese and cured ham

Served with mixed salad turned in herbs, oil and red onions compote

Kr 90,-

Ferske asparges

Serveres med fjellost fra Røros, litt frisk salat og en syrlig Appelsin og estragonvinaigrette

Fresh asparagus

Served with cheese from the mountains in Røros with salad and some sour orange and estragonvinaigrette

Kr 80,-

Hovedretter/Main courses

Herregårdsbiffen

Ytrefilet av kjøttferasen urfe, marinert i Dahls øl og honning, serveres med ferske asparges, sellerirotpurrrè, ovnsbakt tomat, rødvinssaus og stekte poteter

Kr 245,-

Dette er en av våre signaturretter, og vår bestselger....

Our Manor house beef

Sirloin of ox marinated in our local produced Dahls beer and honey, asparagus beans, celery pure, baked plum tomato, red wine sauce and oven fried potatoes

Kr 245,-

Our bestseller!

Basturøkt lammeknoke fra Rennebu

Marinert og Røkt lammeknoke som vi får fra vår lokale levandør Hognamat oppe i Rennebu, som vi serverer med rotmos, ovnsbakte poteter og portvinsjy

205,-

Sauna smoked leg of lamb from Rennebu

Marinated and smoked leg of lamb from our local supplier Hognamat in Rennebu. We serve it with mashed roots, roasted potatoes, with port wine sause.

205,-

Ministerburger

Småsulten...?

Eller rett og slett lyst på en god og hjemmelaget hamburger, vi bruker kjøttdeig fra vår lokale slakter, blandet med gode krydder, og servert med salat, hvitløksmajones og ovnsbakte poteter

Kr 145,-

Ministerburger

Are you just a little hungry?

Homemade hamburger steak, with minced meat from our local butcher, served with salad, garlic mayonnaise and baked potatoes

Kr 145,-

Laks med sennep, honning og nøtter..

Nydelig stykke laks, bakt i ovn med en blanding av sennep, honning og finhakkeede nøtter. Serveres med friske grønnsaker, hvitvinsaus og potetstappe

Kr 205,-

Salmon with mustard, honey and nuts...

A nice slice of salmon baked with a mix of mustard, honey, and nice chopped nuts. Served with fresh vegetables, white vine sause and potato mash

Kr 205,-

Ovnsbakt kyllingbryst fra Ytterøya

Sommerlig og saftig kyllingbryst som vi steker i ovnen, som serveres med et utvalg av stekte grønnsaker, og kremet fersk pasta.

Kr 185,-

Roasted chicken breast from Ytterøya

With taste of summer we serve a juicy roasted chicken breast, served with fried vegetables and creamed fresh pasta

Kr 185,-



Dessert/Desserts

Rabarbra og jordbærsalat

Rabarbra og jordbær fra nærmiljøet, blir marinert i sukkerlake med vanilje og gode krydder, Servers med vaniljekesam

Kr 85,-

Rhabarb and strawberrysalad

Local rhabarb and strawberries, marinated in sugar syrup with vanilla and good spices. Served with vanilla quark.

Kr 85,-

Surmelkspudding

Dette er en god gammel klassiker, en syrlig og lett dessert som passer godt for varme sommerdager, serveres med kanelkøkte svsker.

Kr 95,-

Pudding of sourmilk

Pudding of sourmilk is a sour dessert that is nice for hot summerdays, served with sinnamon boiled prunes

Kr 95,-

Sjokolademoussèkake

Luftig Sjokolademoussè tilsmakt med edle dråper, på mandelbunn, serveres med vanilje is.

Kr 105 ,-

Chocholate mousse cake

Airy chocholate mousse tasted with precious drops, on almond, served with vanilla icecream

Kr 105 ,-



Velbekomme!

Enjoy your meal!

