



A la carte-meny

Primo januar 2026

Forretter

Husets kremede fiskesuppe - Med dagens fisk, skalldyr, purre og gulrot. Serveres med brød og smør (<i>fisk, melk, skalldyr, bløtdyr, selleri, sulfitt, soya, hvete</i>)	175.-
Vaffel & pinnekjøtt - Med granateple og rømme fra Røros (<i>melk, hvete, egg</i>)	98.-
Hvitløksbrød - (<i>melk, hvete, soya</i>)	55.-

Hovedretter

Andeconfit - To andelår med friske grønnsaker, hjemmelaget potetstappe og rødvinnssaus (<i>melk, sulfitt</i>)	398.-
Dampet laks - Med friske grønnsaker, poteter og Beurre blanc (<i>fisk, melk, sulfitt</i>)	398.-
Kumlegaardens kremde fiskegryte - Serveres med dagens fangst, friske grønnsaker og poteter (<i>fisk, melk, sulfitt, skalldyr, hvete</i>)	398.-
Pinnekjøtt - Med vossakorv, kålrabistappe, mandelpoteter og sjy (<i>melk, soya</i>)	498.-

Desserter

Tilslørte bondepiker (<i>melk, hvete, rug, bygg</i>)	155.-
Sjokoladefondant - Med vaniljeis (<i>hvete, melk, egg</i>)	155.-
Icecup Flensburger - Lune kirsebær med vaniljeis og eggelikør (<i>hvete, melk, egg</i>)	198.-