



**Hr. Simon Pottemakers tradisjonsrike retter**  
Hr. Simon Pottemaker's traditional recommendations

**Forretter**  
Starters

**Ovnsbakt asparges servert med salat og parmesanost pesto**  
Baked asparagus served with salad and parmesan chees pesto

**140,-**  
\*\*\*\*

**Kremet blomkålsuppe servert med brød fra vårt bakeri og Kvitseidsmør**  
Cauliflower soup served with bread from our bakery and Kvitseid butter

**95,-**  
\*\*\*\*

**Lakseduo av røykelaks og gravlaks servert med sennepsdressing**  
Duo of smoked and cured salmon served with mustard dressing

**150,-**  
\*\*\*\*

**Kremet skalldyrssuppe servert med brød fra vårt bakeri og Kvitseidsmør**  
Creamed shellfish soup served with bread from our bakery and Kvitseid butter

**155,-**  
\*\*\*\*



**Hr. Simon Pottemakers tradisjonsrike retter**  
Hr. Simon Potter's traditional recommendations

**Hovedretter**  
Main courses

**Sterling kveite fra Hjelmeland servert med strimlet kål og estragonsmør**  
Sterling halibut from Hjelmeland served with cabbage and estragon butter

**285,-**  
\*\*\*\*

**Helstekt indrefilet av okse servert med  
peppersaus, sesongens grønnsaker og ovnsbakte poteter**  
Tendeloin of beef served with  
pepper sauce, seasonal vegetables and oven baked potatoes

**365,-**  
\*\*\*\*

**Tradisjonell surstek servert med  
sesongens grønnsaker, kremet sursaus, tyttebær og Waldorfsalat**  
Traditional cured roast of beef served with  
seasonal vegetables, red whortleberries and Waldorf salad

**265,-**  
\*\*\*\*

**Klassisk lammestek servert med  
rotgrønnsaker, lammesjy, gratinerte poteter og tyttebær**  
Classical roast of lamb served with  
vegetables, gravy, gratinated potatoes and red whortleberries

**275,-**  
\*\*\*\*



**Hr. Simon Pottemakers tradisjonsrike retter**  
Hr. Simon Pottemaker's traditional recommendations

**Dessert**  
Deserts

**Sjokolade fondant med bær coulis og vaniljeis**  
Chocolate fondant with berry coulis and vanilla ice cream  
85,-  
\*\*\*\*

**Karamellpudding servert med pisket krem og karamellsaus**  
Cream Caramel served with whipped cream and caramel sauce  
85,-  
\*\*\*\*

**Creme Bruleè servert med vaniljeis og bringebær coulis**  
Creme Bruleè served with vanilla ice cream and raspberry coulis  
85,-  
\*\*\*\*

**Husets ostekake servert med krum og jordbær coulis**  
Cheesecake served with strawberry coulis and crumble  
85,-  
\*\*\*\*