

## 3-retters til 395kr / 3-course dinner 395kr

Slik fungerer det: bestill i skranken, vi serverer det ut. Ventetid vanligvis opp til 15 minutt for hovedretten. Bestill valgfri forrett, hovedrett og dessert. **Kafé inkludert!**

Grupper fra 20 personer kan bestille festlig tre-retters av bedre kvalitet! *Groups over 20 can order custom 3-courses with more elaborate dishes for 395kr (regular) or 550kr (elaborate). Ask us for a proposal: [hessel@florli.no](mailto:hessel@florli.no)*

### Forrett / Starter

Kremet fiskesuppe, egen produksjon  
*Norwegian fishsoup local style*

Grønnsakssuppe med knusprige fenalår strimler  
*Rootvegetable-soup with crispy bacon from lamb*

Grønn salat med fetaost, dressing og rista frø  
*Green salad with feta, fresh dressing and seeds*

### Hovedrett / Main dish

Stekt laksefilet med stekte poteter, rømmedressing og salat  
*Braised salmon with baked potatoes in skin, cream-dressing and salad*

Kyllingfilet, stekt med røstipotet, salat og kryddersmør  
*Chicken breast with rösti potato-cakes, salad and herbal butter*

Saltet torsk med rotmos, stekte poteter og baconsmør  
*Cooked cod (fish) with baconsaus, mashed carrotstew and baked potatoes in skin*

Viltburger fra Hovden Gård 180gr, brød, dressing og salat, servert med røstipotet  
*Hamburger with reindeer meat, dressing and salad on the bun and rösti potato-cakes*

Vegetarisk tallerken med hjemmelagde quinoa-burgere, grønne linser, røstipotet og salat  
*Vegetarian plate with quinoa-burger, green lentils, rösti potato-cakes and salad*

### Dessert

Eplekake med vaniljesaus, iskule og krem  
*Apple pie with vanilla sauce, scoop of icecream and whipped cream*

Blåbærkake med vaniljesaus, iskule og krem  
*Blueberry pie with vanilla sauce, scoop of icecream and whipped cream*

Ostekake med frisk sitrus smak med iskule og krem  
*Cheese-cake with fresh taste of citrus, scoop of icecream and whipped cream*