

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

Slik fungerer det: bestill i skranken, vi serverer det ut. Bestill valgfri forrett, hovedrett og dessert. **Kaffe inkludert**, forsyn deg av kaffemaskina selv.

VENTETID: IKKE BESTILL 3-RETTERS HVIS DU VENTER PÅ FERJE. DET KAN GÅ LANG TID MELLOM RETTENE NÅR DET ELLERS ER TRAVELT FOR KJØKKENET.

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*

Forrett / Starter

Kremet fiskesuppe, egen produksjon
Norwegian fishsoup local style

Betasuppe, egen produksjon med mørt lammekjøtt og uten svin.
Norwegian-style vegetable soup with tender lamb meat.

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 spicy burger, grønne linser, røstipotet og salat
Vegetarian plate with a spicy 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

Annen kake etter varierende utvalg, også med iskule og krem
Cake of the day with scoop of icecream and whipped cream