

## 3-retters til 425kr / 3-course dinner 425kr

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.**

3-retters menyen består av de samme rettene som selges enkeltvis, men i litt mindre porsjoner. Du blir mett!

### 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 120gr, 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*

Svinekotelett med ovnsbakte poteter, myntesalat og sennepsaus  
*Smoky pork-chop with baked potatoes, homemade mustardsauce and salad with mint.*

### Dessert

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

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

Sjokoladecake med iskule og krem  
*Chocolate cake with scoop of icecream and whipped cream*