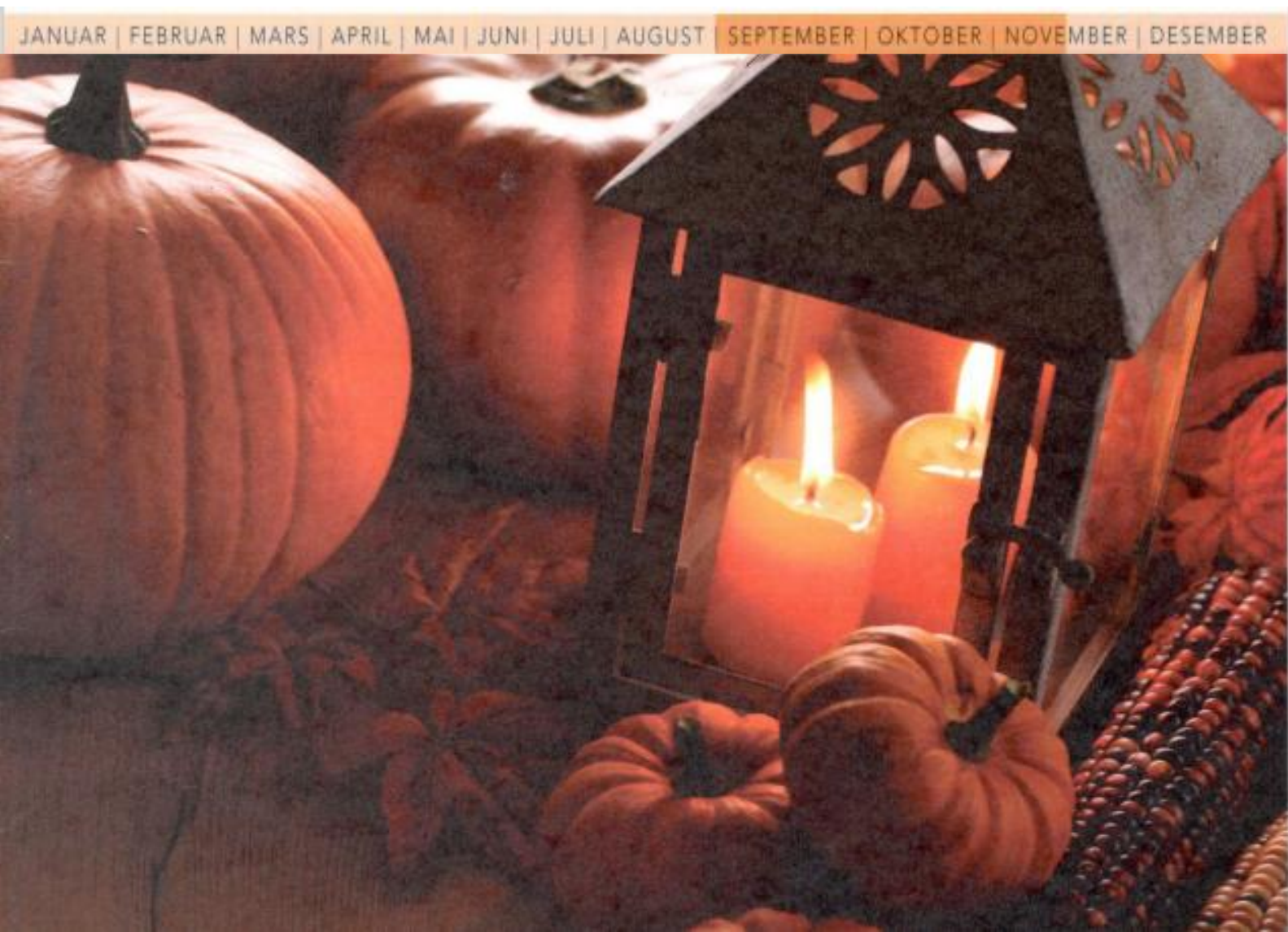




HØSTMENY

.....



LUN SJ



Lillesand smørbrød

En herlig symfoni av reker, kaviar, asparges, dill, majones og rømme

kr. 169,-

Inneholder: skalldyr, egg, sennep, hvete, melk

Fiskesuppe

Med dagen's fisk, skalldyr og grønnsaker

kr. 169,-

Inneholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt

Stjerneskudd

Panert rødspette på grovbrød med salat, toppes med en blanding av reker, kreps, asparges og dill

kr. 169,-

Inneholder: melk, fisk, Skalldyr, egg, hvete, sulfitt, sennep

Quiche Lorraine

Hjemmelaget pai med egg, bacon, spinat og ost.

Serveres med brød og salat

kr. 169,-

Inneholder: hvete, egg, melk

Cæsar salat

Romano salat, hjemmelaget cæsar dressing, bacon, sprøstekt kylling, tomat, parmesan og brødkrutonger

kr. 169,-

Inneholder: hvete, bygg, rug, melk, egg, sennep, ansjos

Fish & Chips

Dagens fisk panert i pankko. Serveres med pommes, hjemmelaget erterepurè og tartar dressing

kr. 169,-

Inneholder: fisk, egg, hvete, bygg, melk, sennep, sulfitt

Potet og purreløk suppe

Serveres med hjemmerøkt pepperlaks, potet, ristet gresskarkjerner og nduja olje

kr. 169,-

Inneholder: melk, fisk, sennep

Biffsandwich

Serveres på brød med salat, tomat og syltet rødløk

Serveres med ruccola aioli og pommes

kr. 169,-

Inneholder: sennep, selleri, melk, sulfitt, hvete, egg

Burger

Biffburger med aioli, salat, tomat og syltet rødløk

kr. 169,-

Inneholder: hvete, soya, egg, melk, sulfitt, egg, sennep

Ost + 18 kr

Bacon + 18 kr

Alle retter kun
kr. 169,-

Serveres fra kl
12:00 til 15:00
Tirsdag til
søndag



H O V E D R E T T

Fisk og Skalldyrssuppe

Med dagen's fangst av fisk, blåskjell, reker, kamskjell og grønnsaker

Liten	kr.	185,-
Stor	kr.	285,-

Innholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, selleri, sulfitt,

Kveite

Ovnsbakt kveite filet, stekt blomkål, asparges og brokkoli. Serveres med båtpoteter, beurre blanc med pasjonsfrukt og granatepple

kr. 425,-

Innholder: fisk, melk, sulfitt

Viltburger

Serveres med stekt sopp, løk, bacon, tyttebær, rucola aioli og båtpoteter

kr. 295,-

Innholder: hvete, egg, sennep

Bacalao ala Hos oss

Vår egen vri på klassikeren

kr. 385,-

Innholder: fisk, melk, sulfitt, soya

Andebryst

Serveres med skogsopp risotto krokett, appelsin og gulrot pure, portvinreduksjon, mini gulrot og kantarell

kr. 385,-

Innholder: melk, sulfitt, hvete, egg

Plankebiff

Indrefilet av okse ungfe serveres på en rykende varm trefjøl med pommes duchesse, asparges, små tomat, demiglace og bearnessaus

kr. 425,-

Innholder: melk, egg, sulfitt, soya

Ukas 3 retter

Hver uke lager kokkene en spennende 3 retters meny spør din servitør

kr. 595,-

F O R R E T T

Sjøens tartar

Laks og kamskjell tartar med harissa marinade (litt sterk) Serveres med toastet surdeigsbrød

kr. 165,-

Innholder: fisk, skalldyr, bløtdyr, hvete, egg

Ravioli

Hummer ravioli serveres med hummersaus og parmesan

kr. 195,-

Innholder: skalldyr, melk, soya, sulfitt

Nyåpnet østers

Serveres med agurk og dillolje

Kr. 48,-

Innholder: bløtdyr

Krabbekake

Paneres og friteres sprø, serveres med lime majones

Kr. 165,-

Innholder: egg, sulfitt, melk, skalldyr, hvete

Gresskarsuppe

Serveres med nduja olje, halloumi ost, ristet gresskarkjerner, bacon, urteolje og creme fraiche

kr. 145,-

Innholder: sulfitt, melk, soya,

Vi lager vegetar
på forespørsel

DESSERT

Sjokoladefondant

Serveres med crumbel og kirsebær sorbet

kr. 165,-

Innholder: melk, egg, hvete, soya, havre

Crepe Suzette

Fransk pannekake med appelsinsaus og hjemmelaget vaniljeis

kr. 155,-

Innholder: melk, egg, hvete, sulfitt, alkohol

Eplekake

Serveres lun med hjemmelaget kanel is

kr. 145,-

Innholder: melk, hvete, nøtter, egg,

Sorbet

3 ulike sorbeter

kr. 145,-

Innholder: egg

SMÅSULTEN?

Nøtter kr. 65,-

Pommes med nuggets kr. 145

Chips med dipp kr. 95,-

Pommes med aioli kr. 95,-

KAFFE / TE

Kaffe kr. 35,-

Te kr. 34,-

Americano kr. 45,-

Espresso kr. 42,-

Kaffe Latte (melk) kr. 68,-

Cappuccino (melk) kr. 58,-

Kaffe Mocca (melk) kr. 68,-

Kakao m/krem (melk/nøtter) kr. 68,-

Nyt Høstens
etterlengtede
og herlige
smaker her
Hos Oss!

Ø L

Arendals Pilsner – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 128,-
1664 Blanc – Fatøl (bygg/hvete)	0,5	kr. 138,-
Ringnes lite (glutenfri) – Fatøl	0,5	kr. 135,-
Schous Pilsner – Fatøl	0,4	kr. 124,-
Husets Øl i samarbeid med Homborsund – Fatøl Bygg/hvete	0,4	kr. 124,-
Carlsberg (bygg/hvete)	0,3	kr. 99,-
Tuborg Lime Cut (bygg/hvete)	0,3	kr. 99,-
Juicy ipa frydenlund (bygg/hvete)	0,5	kr. 138,-
Dhals Brown Ale	0,3	kr. 99,-
Grimbergen Blonde	0,3	kr. 99,-
Frydelund bayer	0,3	kr. 99,-
Guinness	0,4	kr. 135,-

MINERALVANN

Pepsi max	0,33	kr. 59,-
Pepsi	0,33	kr. 59,-
7-Up	0,33	kr. 59,-
Solo	0,33	kr. 59,-
Knatten Eplemost Naturell / Bringeber	0,33	kr. 69,-
Farris Naturell / Lime	0,33	kr. 56,-

ALKOHOLFRI

Carlsberg (bygg)	0,33	kr. 82,-
Erdinger Alkoholfri (hvete)	0,5	kr. 92,-
1664 Blanc (bygg/hvete)	0,33	kr. 82,-
Nix&Nada (bygg/hvete)	0,33	kr. 82,-

SIDER/RUSBRUS

Aga Eple Sider fra Hardanger Glass	0,75	kr. 395,- kr. 94,-
Breezer:	0,275	kr. 98,-
Mango - Lemon light - Orange		
Sommersby pear	0,33	kr. 98,-
Bignose Sider Homborsund	0,33	kr. 98,-

HUSETS DRINKER

Nordic river akevitt		kr. 115,-
Cognac XO		kr. 155,-
Amundsen akevitt		kr. 115,-
Jack Daniels Whiskey		kr. 98,-
Jameson Irish Whiskey		kr. 98,-
Irish Coffee	(melk)	kr. 145,-
Vodka/RedBull		kr. 128,-
Fjellbekk		kr. 128,-
Mojito		kr. 155,-
Cuba libre		kr. 125,-
Gin and Tonic		kr. 145,-
Pink Gin and Tonic		kr. 145,-
Baileys	(melk)	kr. 92,-
Baileys/Kaffe	(melk)	kr. 98,-
Jägermeister		kr. 98,-
Gammel Dansk		kr. 98,-
Minttu		kr. 98,-
Tequila Patron		kr. 119,-
Hot n'Sweet		kr. 98,-
Glenfiddich Whiskey		kr. 125,-
Aperol Spritz		kr. 145,-
Sambuca		kr. 109,-
Frozen Mango Daiquiri		kr. 145,-
Frozen Strawberry Daiquiri		kr. 145,-



Alle viner
inneholder
sulfitt

H V I T V I N

Hos Oss Chardonnay (Husets egen vin)

Alena Chardonnay (Husets egen eksklusive vin)

Chablis Cuvee Tete d Or

Pouilly-Fumé

California Chardonnay

Riesling roche Calcaire

Sancerre

Pra Soave Classico

Natcool

Savigny-les-Beaune

Melon B - Muscadet

Riesling Trocken

Bourgogne Chablis

Greco Di Tufo

Soalheiro Alvarinho

Bourgogne Chardonnay 1,5 L

Arneis Serra Lupini

Bodega Santa Margarita

Bodega santa Margarita

Domaine Billaud Simon – 2019

Domaine Jean-Pabiot Et Fils

Decoy Winery – 2021

Zind-Humbrecht – 2018

Henry Natter – 2021

Az. Agr. Pra – 2018

Niepoort (ufiltret)- 2020

Domaine de Bellene - 2019

Landron-Chartier -2021

Weingut Winter - 2021

La Chablisienne - 2020

San Gregorio – 2021

Quinta De Soalheiro - 2021

Roche De Bellene - 2017

Angelo Negro – 2021

fl. gl.	kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl. gl.	kr. kr.	690,- 142,-
------------	------------	----------------

fl.	kr.	799,-
-----	-----	-------

fl.	Kr.	840,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	830,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	865,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	745,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	665,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	600,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	895,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	740,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	640,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	695,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	680,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	675,-
-----	-----	-------

fl.	kr.	1495,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	785,-
-----	-----	-------

R O S É

Claude Val Rosé

Vacheron

Les Domaines Paul Mas

Domaine Vacheron - 2020

fl. gl.	Kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl.	kr.	790,-
-----	-----	-------

B O B L E R

Privat Cava

Celler Privat - 2018

Martinolles

Champagne Taittinger

Diebolt – Valloris

Taittinger

fl. gl.	Kr. kr.	620,- 128,-
------------	------------	----------------

fl.	Kr.	1099,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	860,-
-----	-----	-------

fl.	Kr.	3995,-
-----	-----	--------

K J E L L E R

Saint aubin

Chassagne-Montrachet Vieilles Vignes

Puligny-Montrachet

Beaune Du Chateau 1er Cru Blanc

Vieilles Vignes

Domaine Bader-Mimeuer

Vieilles Vignes

Domaine Bouchard Père & Fils

fl.	Kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	kr.	1595,-
-----	-----	--------

fl.	Kr.	1445,-
-----	-----	--------



R Ø D V I N

Hos Oss Cabernet Sauvignon (Husets egen vin)	Bodega Santa Margarita	fl. gl.	Kr.	620,- 128,-
Amigo (Husets egen eksklusive vin)	Bodega Santa Margatita	fl. gl.	Kr.	690,- 142,-
Barda Pinot Noir	Bodega Chacra – 2022	fl.	Kr.	765,-
Santenay Rouge Vieilles Vignes	Domaine Borgeot – 2017	fl.	Kr.	780,-
Nuits-Saint-Georgs Vieilles Vignes	Domaine de Bellene - 2018	fl.	Kr.	1195,-
Chateau Batailley	Ch. Batailley Bordeaux -2013	fl.	Kr.	1345,-
Chateau Pontac-Lynch	Ch Pontac-Lynch – 2015	fl.	Kr.	1145,-
Contino Reserva	C.V.N.E – 2018	fl.	Kr.	960,-
Cune Grand Reserva	C.V.N.E – 2016	fl.	Kr.	695,-
Cune Grand Reserva Magnum	C.V.N.E – 2015	fl.	Kr.	1290,-
Colleccion 125 Reserva	Bodegas Chivite – 2012	fl.	Kr.	840,-
Ixsir Altitudes Red	libanon Bekaa Valley	fl.	Kr.	685,-
Righetti Valpolicella Classico	Luigi Righetti – 2019	fl.	Kr.	640,-
Natcool (ufiltrert)	Niepoort – 2020	fl.	Kr.	600,-
Barbera d alba	Angelo Negro – 2018	fl.	Kr.	699,-
Chianti Classico	Felsina - 2018	fl.	Kr.	665,-

K J E L L E R V I N

Malleolus De Valderramiro	Emilio Moro – 2016	fl.	Kr.	2695,-
Dalmau	Marques de Murrieta - 2017	fl.	Kr.	3750,-
Barolo	Mauro Molino – 2016	fl.	Kr.	1895,-
Valbuena nr.5	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	2890,-
Pinta	Vega Sicilia – 2016	fl.	Kr.	1450,-
Aliòn	Vega Sicilia – 2017	fl.	Kr.	1685,-
Chambolle – Musigny 1 er Cru Les Charmes	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	2890,-
Chambolle – Musigny 1 er Cru Les Amoureuses	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	4900,-
Bonnes – Mares Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	4590,-
Clos Saint – Denis Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	3650,-
Corton Renardes Grand Cru	Lucien Le Moine – 2018	fl.	Kr.	2995,-
Griotte – Chambertin Grand Cru	Lucien Le Moine – 2017	fl.	Kr.	3960,-
Flor De Pingus	Dominio De Pingus – 2018	fl.	Kr.	2495
Travaglini Gattinara 3L	Giancarlo Travaglini – 2017	fl.	Kr.	2890,-