



MENY JANUAR 2026

FORRETTER

SPEKET RISØR-RØYE

Røye fra Fyresvatn speket med rikelig med Risørakevitt. Serveres med hjemmebakkt flatbrød fra Tuddal, rå rødløk og rømme.

Kr 240.-

Inneholder: fisk, melk og hvetegluten.

ROASTBIFF AV ELG

Roastbiff av årets elg fra Spikkeland Gård servert med tyttebærkrem, syltet rødløk og hjemmebakkt flatbrød fra Tuddal.

Kr 235.-

Inneholder: Melk og hvetegluten.

KAMSKJELL

Pannestekte kamskjell servert med sellerirotpuré og chorizosmør.

Kr 260.-

Inneholder: Bløtdyr og melk

FRA HAVET

SNØKRABBESUPPE

En kremet suppe med snøkrabbe fra Barentshavet, reker, blåskjell og grønnsaker.

Kr 320.-

Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, melk, fisk, selleri og hvetegluten.

SKALLDYRPASTA

Skalldyrpasta med hummer, reker, blåskjell og grønnsaker i en kremet hummersaus.

Kr. 320.-

Inneholder: Skalldyr, bløtdyr, melk, sulfitter, hvetegluten, egg og selleri.

OVNSBAKT KVEITE

Ovnsbakt filet av kveite servert med en kremet spinatsaus, stekte rotgrønnsaker og kokte poteter.

Kr 440.-

Inneholder: Fisk, selleri og melk

RØYE FRA FYRESVATN

Pannestekt filet av fersk røye fra Fyresvatn. Servert med en kremet dillsaus, stekte grønnsaker, rotmospuré og kokte poteter.

Kr 398.-

Inneholder: Fisk, selleri og melk.

PANNESTEKT LANGE

Fersk pannestekt filet av lange servert med chorizosmør, stekte grønnsaker, rotmospuré og kokte poteter.

Kr 395.-

Inneholder: Fisk, selleri og melk

FABRIKKENS FISKEGRYTE

Vår nye kremede fiskegryte med forskjellige typer fersk fisk. Gratinert med pecorino romano og servert i vårt hjemmebakke rustikke brød.

Kr 395.-

Inneholder: Fisk, skalldyr, melk, sulfitter, hvetegluten og selleri.

RETTER SOM IKKE ER FRA HAVET

FILET AV ELG

Filet av årets elg fra Spikkeland Gård servert med stekte rotgrønnsaker en kremet soppsaus og urtebakke poteter.

Kr 460.-

Inneholder: Melk og sulfitter.

PEPPERBIFF

Godt mørnet indrefilet servert med peppersaus, stekte grønnsaker og fløtegratinerte poteter.

kr 415,-

Allergener: Melk, selleri og sulfitter.

PASTA BOLOGNESE

Pasta al dente med rikelig av vår egen kjøttsaus. Serveres med Pecorino Romano.

kr 259,-

Allergener: Melk, hvetegluten, egg, sulfitter og selleri.

KREMET VEGETARPASTA

Pasta med en kremet pestosaus og grønnsaker.

Kr 220.-

Inneholder: Hvetegluten, egg, melk og pinjekjerner.

MIDDELHAVSSALAT

Frisk salat med kylling, fetaost, oliven og pesto.

Kr 240.-

Inneholder: Melk og pinjekjerner

DESSERT

SJOKOLADEIS

Sjokoladeis toppet med salt karamell og ristede nøtter.

Kr 165.-

Inneholder: Melk og nøtter

AFFOGATO

Affogato med amarettokaffe.

Kr 169.-

Inneholder: Melk og spor av nøtter og egg.

TO KULER SORBET

Frisk bringebær- og mangosorbet.

130.-

PANNA COTTA

Tykkmelks panna cotta servert med marinerte skogsbær og ristede mandler.

155.-

Inneholder: Melk og nøtter

TIL BARNA

WIENERPØLSER

To wienerpølser servert med pommes frites.

Kr 135.-

Inneholder: Spor av gluten.

RØYE FRA FYRESVATN

Pannestekt filet av fersk røye fra Fyresvatn. Servert med en kremet dillsaus, stekte grønnsaker, rotmospuré og kokte poteter.

Kr 298.-

Inneholder: Fisk og melk.

BIFF

Biff av indrefilet med en kremet peppersaus, stekte grønnsaker og pommes frites.

Kr 255.-

Inneholder: Melk og spor av gluten.

BARNEIS

To kuler vaniljeis med sjokoladesaus.

Kr 145.-

Inneholder: Melk og nøtter.

SE OGSÅ VÅR PIZZAMENY