

FORRETTER *Starters*

Rosfjordens fiskesuppe <i>Rosfjord fishsoup</i>	kr 98,-
Glaseret andebryst servert med rom-syltet rosiner, ruccola, ristet pistasjenøtter og balsamicosirup <i>Glaced duck served with rum-raisins, ruccola, roasted pistachio nuts and balsamico sirup</i>	kr 115,-
Grillet kamskjell servert med fruktsalsa og urtevinarette <i>Grilled scallops served with fruitsalsa and herbal vinegar</i>	kr 115,-
Kremet soppuppe servert med sprøstekt bacon og creme fraiche <i>Creamed mushroomsoupe served with crispy bacon and crème fraiche</i>	Kr 98,-

Spør gjerne din servitor om dagens 3-retters!
Please ask you waiter for today 3-course meal!

FISKERETTER *Fishcourses*

Hvitvinsdampet torskeloin med smørdampet grønnsaker og kremet urtesaus kr 235,-
Whitewinesteamed cod loin served with vegetables and creamed herbal sauce

Stekt breiflabb servert med høstens grønnsaker og madagaskar saus kr 255,-
Monkfish served with vegetables and madagasker sauce

Ovnsbakt ørret servert med friske grønnsaker og eple beurre blanc kr 235,-
Ovenbaked trout served with vegetables and apple- beurre blanc

Valgfrie poteter til hovedrett:

Kokte poteter *Boiled potatoes*

Fløtegratinerte poteter *Garliccreamed potatoes*

Bakt potet *Baked potato*

Råstekte poteter *Fried potatoes*

Småpoteter *Smallpotatoes*

KJØTTRETTER *Meatcourses*

Grillet oksefilet servert med gulrotpurè, grønnsaker og peppersjy kr 285,-
Grilled filet of ox served with carrotpurè, vegetables and peppersauce

Lammecarrè servert med ovnsbakte rotgrønnsaker og portvin-bjørnebærsaus kr 285,-
Lambcarrè served with ovenbaked vegetables and portwine-blackberry sauce

Hjortepomme servert med friske grønnsaker, hvitløk- potetpurè og tranebærsaus kr 285,-
Filet of deer served with fresh vegetables, garlic- potatopurè and cranberry sauce

Valgfrie poteter til hovedrett:

Kokte poteter *Boiled potatoes*

Fløtegratinerte poteter *Garliccreamed potatoes*

Bakt potet *Baked potato*

Råstekte poteter *Fried potatoes*

Småpoteter *Smallpotatoes*

DESSERTER *Desserts*

- Krydder isparfait servert med cognacsyltet kirsebær og sabayonne kr 95,-
Spicy iceparfait served with cognacpickled cherries and sabayonne
- Varm eple terte servert med eple-mynte salat og vaniljeis kr 95,-
Warm apple cake served with apple-mint salad and vanilla- icecream
- Multe- og karamell pannacotta servert med høstens bær kr 95,-
Cloudberry- and caramel pannacotta served with berries of the season
- Varm sjokoladefondant servert med frisk frukt, bringebærcoulis og sorbet kr 105,-
Chocolatefondant served with fresh fruits, raspberry-coulis and sorbet

LETTE RETTER *Light courses*

- Spareribs m/tigersaus, råstekte poteter og coleslaw. Sterk! kr 155,-
Spareribs with tigersauce, fried potatoes and coleslaw. Spicy!
- Lun pastasalat servert med kylling og basilikum-pesto kr 165,-
Warm pastasalad served with chicken and basil-pesto
- Rosfjordens burger – 180g hjemmelaget burger grilles etter ønsket stekegrad. Serveres med frisk salat, ost, bacon og rancherdressing. Velg mellom grovt eller fint hjemmelaget hamburgerbrød. kr 165,-
Homemade burger grilled to perfection, served with salad, cheese, bacon and rancherodressing. Choose between dark or white homemade bread
- BLT-sandwich, en klassiker servert på hjemmelaget brød kr 115,-
BLT-sandwich- a classic served with homemade bread
- Super nachos- gratinerte nachos, med krydret kjøttdeig, friske grønnsaker, salsa, rømme, guacamole og salat kr 145,-
Super nachos –served with spicy minced meat, topped with crispy vegetables, sourcream, salsa and guacamole
- Verkets Pizza - (marinert biffkjøtt, bacon,løk,champignon,tomat) kr 145,-
Verket pizza (marinated beef, bacon, mushrooms, onion, tomato)