

Høst a la carte



JÆREN HOTELL

Suppe/Forrett

Starters

Jærskinke frå Malmin og Orre servert med tomatsalat fra Wiig Gartneri og vineddiksaus kr. 115,-

Cured ham with green tomato-salad and vinaigrette

Kjempereker gratinert med Jærosten Jermina kr. 120,-

Creamed shrimp gratin with a local cheese

Frisk grønn ertesuppe med røykelaks og lakserogn kr. 105,-

Green peasoup with smoked salmon and salmon roe

Hovudrett

Maincourse

Kveitefilet frå Hjelmeland med nøttesmør, tilsatt champinjong, kapers, flådde tomater fra Wiig Gartneri og jordepleterte kr. 340,-

Halibut from Hjelmeland, nut butter, champignon, kapers, tomatoconcasse from Wiig Gartneri and potato tart

Lamburger frå Malmin og Orre med sylta rotgrønnsaker, pepperrotsdupp og råsteikte jordepler kr. 270,-

Lambburger from Malmin og Orre, pickled vegetables, horseradish dressing and baked potato wedges

Ytrefilet av Jærstut med steikte grønnsaker, blåmuggsaus og fløytegratinerte jordeple kr. 330,-

Filet of beef from Jærstut, sauteed vegetables, gorgonzolasauce and creamed potatoes gratin.

Ytrefilet av hjort servert med rosenkål surra med bacon og løk, krema soppsaus, aroniasirup og råsteikte jordepler kr. 355,-

Filet of deer, brussets sprouts, creamed mushroom, aroniasirup and baked potato wedges

Dessert

Desserts

Moltemyr med sprøbakt sjokolade og nøttesigar kr. 115,-

Cloudberry pannacotta with crispy chocolate and nut cigar

Lunka sjokoladedraum med iskrem Iskremgarden på Vigrestad kr. 120,-

Warm chocolate fondant with ice cream from a icecreamfarm at Vigrestad

Kokkens ost med portvinsvisker kr. 130,-

og krydderbakt pære

Chef's selections of cheeses with port prunes and baked pear

