

Potetvalg | Potato choices

Kokte poteter med persille
Boiled potatoes with parsley

Hjemmelaget krokettpotet
Homemade croquette potato
Melk|Milk Egg

Fløtegratinerte poteter
Creamed potatoes
Melk|Milk

Pommes bistro

Hjemmelaget foccacia

med aioli til alle retter
Hvete|Wheat Egg

Homemade foccacia

with aioli for all dishes
Hvete|Wheat

Spør etter barnemeny
Ask for the childrens menu

Dessert

Dessert

Dagens kake | Today`s cake

inkl. kaffe

incl. coffee

120

Allergisk? Spør servitøren for allergener|Allergic? Ask the waiter for allergens

Lun ananas | Lukewarm pineapple

med karamell & pistasj is
with caramel & pistachio ice cream

Melk|Milk Nøtter|Nuts

125

Pannacotta | Pannacotta

med bringebær coulie
with raspberry coulie

Melk|Milk Egg

135

Creme Malakoff | Creme Malakoff

hjemmelaget karamellpudding med cognac krem og is
crème caramel with cognac cream and ice cream

Melk|Milk Egg

145

Menu

Menu

Alle dager 17.00 - 22.00 | All days 17.00 - 22.00

 MARITIM FJORDHOTEL

 MARITIM FJORDHOTEL

Småretter

Lighter meals

Vannamei reker | «Vannamei» schrimps

sautert med friske grønnsaker og sur-søt chilli
serveres med ris og salat
sautéed with fresh vegetables and sour-sweet chilli
served with rice and salad

Skalldyr|Shellfish Soya|Soy

185

Kyllingfilet oriental | Chicken fillet oriental

tykk & sterk karri saus med eple, ananas, tranebær,
løk og paprika. Serveres med ris og frisk salat
thick & strong curry sauce with apple, pineapple, cranberries,
onions and paprika. Served with rice and fresh salad

Melk|Milk

195

Kremet fiskesuppe | Creamed fish soup

med fersk fisk, skalldyr og grønnsaker Julienne
with fresh fish, shellfish and Julienne vegetables

Fisk|Fish Skalldyr|Shellfish Bløtdyr|Molluscs Melk|Milk

195

Hjemmelaget hamburger | Homemade burger

brioche brød med ost, bacon, salat og BBQ saus
serveres med pommes bistro

brioche bread with cheese, bacon, salad and BBQ sauce
served with pommes bistro

Hvete|Wheat Melk|Milk Soya|Soy

215

Forretter

Starters

Kremet fiskesuppe | Creamed fish soup

med fersk fisk, skalldyr og grønnsaker Julienne
with fresh fish, shellfish and Julienne vegetables

Fisk|Fish Skalldyr|Shellfish Bløtdyr|Molluscs Melk|Milk

135

Avocado | Avocado

med marinerte reker og kamskjell
with marinated shrimps and scallops

Skalldyr|Shellfish Bløtdyr|Molluscs

145

Mini biff | Mini fillet

kold roastbiff av indrefilet på foccacia
med syltede grønnsaker og remulade
cold roast beef tenderloin at foccacia
with pickled vegetables and remoulade

Hvete|Wheat Egg

155

Biffkveld hver onsdag
fra kl. 17.00 - 22.00

Beef night every Wednesday
from 17.00 - 22.00

Hovedretter

Main courses

Fiskesymfoni | «Fishsymphoni»

laks og hvitfisk posjert og anrettet med baby-spinat,
gulrotpurè, sesongens grønnsaker og kremet fiskesaus
med lodderogn

salmon and whitefish poached and garnished with
spinach, carrotpuree, vegetables and creamed fishsauce
with capelin roe

Fisk|Fish Skalldyr|Shellfish Bløtdyr|Molluscs Melk|Milk

265

Ovnsbakt piggvar | Baked turbot

med skogsopp garnert med friske asparges og
kremet skalldyrsaus

with wild mushrooms garnished with fresh asparagus and
creamy shellfish sauce

Fisk|Fish Bløtdyr|Molluscs Skalldyr|Shellfish Melk|Milk

275

Baconstekt svinefilet | Bacon fried pork fillet

medaljong av indrefilet med hjemmelaget potet gulrot krutong,
dagens grønnsaker og peanøttsaus
medallion of pork tenderloin with homemade potato
carrot crouton, today's vegetables and peanut sauce

Soya|Soy Nøtter|Nuts Melk|Milk Egg

275

Pesto marinert lam ytrefilet | Pesto marinated lamb sirloin

frisk tomat & mozzarella, friske grønnsaker og kremet skogsoppsaus
fresh tomato & mozzarella and creamy wild mushroom sauce

Nøtter|Nuts Melk|Milk

285

Indrefilet bakt i ovn | Oven baked tenderloin

champignon, løk, friske grønnsaker sautert med grønn pepper og
soltørket tomat med rødvinssaus

mushroom, onions, fresh vegetables sautéed with green pepper and
sun dried tomato with red wine sauce

295