

Oppussing 2019

Renovation 2019

Vi pusser opp hotellet!

Som du kanskje har sett står «huset» litt på hodet. Vi er godt i gang med å pusse opp alle våre 46 hotellrom og korridorer. Når vi er ferdige med denne prosessen setter vi i gang med konferanserommene, selskapslokalene og ikke minst restauranten.

Restauranten du sitter i nå vil bli større å få et helt nytt konsept. Vi vil ikke røpe alle detaljene enda, men det er bare å glede seg. Når hotellet åpnet i 1980 ble det bygget om fra en tidligere fabrikk, noen man kan se igjen på strukturen av bygget.

Før 1980 har det vært blant annet verksted og smie. Dette unike bygget med så mye historie i veggene er nå under oppgradering og vi gleder oss til vi kan vise frem ferdig resultat. Vil du «ta del» i oppussingen kan du følge med oss på Facebook, der vi deler denne prosessen med dere.

We are now renovating all our 46 hotel rooms and corridors. When we finish this process, we will start with the conference rooms, the event rooms and our restaurant. The restaurant will be bigger and get a whole new concept.

If you want to "take part" in the renovation, you can follow us at Facebook, where we share this process with you.



Merry Merry

Småretter

Lighter meals

Maritim`s Club Sandwich 215
Med pommes bistro | With pommes bistro
Sennep | Mustard Egg Hvete | Wheat

Hjemmelaget hamburger | Burger 225
Med ost, bacon og barbecue saus. Serveres med pommes bistro | Homemade burger with cheese, bacon and barbecue sauce. Served with pommes bistro
Melk | Milk Hvete | Wheat Sennep | Mustard Egg

Kremet fiskesuppe | Creamed fish soup 195
Med fersk fisk, skalldyr og Julienne grønnsaker
With fresh fish, scallops and Julienne vegetables
Bløtdyr | Molluscs Skalldyr | Shellfish Fisk | Fish Melk | Milk Hvete | Wheat

Forretter

Starters

Kremet fiskesuppe | Creamed fish soup 155
Med fersk fisk, skalldyr og Julienne grønnsaker
With fresh fish, scallops and Julienne vegetables
Bløtdyr | Molluscs Skalldyr | Shellfish Fisk | Fish Melk | Milk Hvete | Wheat

Kamskjell | Scallop 150
Med appelsin og spekeskinke, servert med salat, gulrotpurè og rugbrød | With orange and cured ham served with salad, carrot puree and rye bread
Bløtdyr | Molluscs Skalldyr | Shellfish Melk | Milk Rug | Rye

Carpaccio av hjort | Carpaccio of deer 160
Med ruccola, pinjekjerner, parmesan og brødkrutonger
With ruccola, pine nuts, parmesan and bread croutons
Hvete | Wheat Melk | Milk Nøtter | Nuts

Hovedretter

Main courses

«Fiskesymfoni» 295
Dagens fangst servert med grønnkål, friske grønnsaker og skalldyrsaus | Fish of today served with green cabbage, fresh vegetables and shellfish sauce
Fisk | Fish Bløtdyr | Molluscs Skalldyr | Shellfish Melk | Milk

Piggvar fra Kvinesdal | Turbot from Kvinesdal 325
Ovnsbakt piggvar servert med erterpurè, blomkål, og kremet hvitvinssaus | Roasted turbot served with petit poise, cauliflower and creamed white wine sauce
Fisk | Fish Bløtdyr | Molluscs Melk | Milk

Grillet lammefilèt | Grilled filèt of lamb 335
Servert med stekt sopp, rotgrønnsaker og rosmarin sjy | Served with fried mushroom, vegetables and rosemary broth

Indrefilèt av okse | Tenderloin of ox 325
Hvitløksstekt med sautert løk, champignon og rødvinssaus | Garlic roasted with sautéed onion, champignon and red wine sauce
Melk | Milk

Stekte Vegme boller | Vegan option 255
Stekte Vegme boller med sjøgress, grønnkål, salsa verde, tomatutney og små poteter | Fried vegan meatballs with seaweed, green cabbage, salsa verde, tomato chutney and small potatoes
Sennep | Mustard Soya | Soy

Potetvalg | Potato choice
Pommes Anna, pommes bistro, saltbakte Amadine poteter med urter, og fløtegratinerte poteter (melk) | Pommes Anna, pommes bistro, saltbaked Amadine potatoes with herbs, and gratinated potatoes (milk)
Hjemmelaget focaccia med aioli til alle retter | Homemade focaccia with aioli for all dishes
Hvete | Wheat Egg

Dessert

Panna cotta 125
Med friske bær og krem | With fresh berries and cream
Melk | Milk

Sjokoladefondant | Chocolate fondant 145
Hjemmelaget sjokoladefondant med vaniljeis fra Il Gelato i Egersund | Homemade chocolate fondant with vanilla ice cream from Il Gelato in Egersund
Hvete | Wheat Melk | Milk Egg Nøtter | Nuts

Crème Brulèe 135
Klassisk Crème Brulèe med bringebær sorbet fra Il Gelato i Egersund | Homemade Crème Brulèe with raspberry sorbet from Il Gelato in Egersund
Egg Melk | Milk

Spør etter barnemeny | Ask for the childrens menu

Biffonsdag

Beef wednesday

Hver onsdag kan du bestille din favorittbiff i valgfri størrelse og velge mellom ulike typer poteter og saus samt forsyne deg av vår friske salatbuffét

Every wednesday you can order your favourite steak of any size and choose from different types of potatoes and sauce. You can also pick from our fresh salad buffée