



Følg oss gjerne på
Facebook for siste nytt

KONTAKT OSS

Maritim Fjordhotel
Sundegaten 9
4400 Flekkefjord, Norway
+47 38 32 58 00
maritim@fjordhotellene.no



MENY

SMÅRETTER

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe, dagens ferske fisk, reker og sprø grønnsaker.

Allergener: melk, fisk, skaldyr, bløtdyr

Stor kr. 195,-

Maritims Steak sandwich

Steak sandwich på grillet landbrød med aioli, salat, agurk, tomat, løk og bacon-dressing. Serveres med søtpotet frites.

Allergener: sennep, egg, hvete

kr. 220,-

Hamburger

Hjemmelaget hamburger i brioche-brød med ost, bacon, salat, tomat og BBQ saus. Serveres med pommes frites.

Allergener: hvete, egg, sennep

kr. 225,-

VEGETAR

Kjøkkenets grønne favoritt

Stekte "Veg-Me" boller med sjøgress, grønnkål, tomatchutney, Salsa Verde og småpoteter.

Allergener: sennep, soya

kr. 245,-

"Burger"

Grillet "Burger" i brioche-brød med karri-ketchup, salat, tomat, agurk og rødløk. Serveres med søtpotet frites.

Allergener: hvete, sennep, soya

kr. 225,-

Spør oss gjerne om vår barnemeny

FORRETTER

Varmrøkt kveite

Kveite fra Hjelmeland med eple & fenikkel salat, krutonger, spinat og Salsa Verde.

Allergener: hvete, fisk

kr. 145,-

Vilt carpaccio

Carpaccio med ruccola, parmesan, sprø pinjekjerner, olivenolje og krutonger.

Allergener: hvete, melk

kr.140 ,-

Fiskesuppe

Kremet fiskesuppe, dagens ferske fisk, reker, og sprø grønnsaker.

Allergener: melk, fisk, skaldyr, bløtdyr

Liten kr. 135,-

HOVEDRETTER

Torsk

Bakt torsk med erstepuré, blomkål, brokkoli og baconsmør. Serveres med bakte småpoteter.

Allergener: fisk, melk

kr. 295,-

Piggvar fra Kvinesdal

Pannestekt piggvar, bakte gulrøtter, spinat, grillet løk og hvitvinnsaus med urter. Serveres med bakte småpoteter.

Allergener: skaldyr, fisk, melk, sulfitt

kr. 315,-

Grillet entrecôte

220 gram grillet entrecôte med stekt sopp & løk, grønnkål og bernaisesaus. Serveres med pommes frites.

Allergener: melk, egg

kr. 335,-

Hjortemedaljong

Hjort med stekt grønnkål, bakte rotgrønsaker og portvinnsaus. Serveres med fløtegratinerte poteter.

Allergener: selleri, melk, sulfitt

kr. 305,-

DESSERT

Sjokoladefondant

Nystekt sjokoladefondant med bringebærsorbet fra Il Gelato i Egersund.

Allergener: hvete, egg, melk, hasselnøtter

kr. 145,-

Tilslørte Maritime piker

Eplekompott, vaniljeis fra Il Gelato i Egersund, nøtteknekk og marengs.

Allergener: melk, hasselnøtter, hvete

kr. 135,-

Karamellpudding

Hjemmelaget karamellpudding med karameliserte nøtter og krydderkrem.

Allergener: egg, hasselnøtter, melk, hvete

kr. 140,-

VÅR RESTAURANT

Vår restaurant har vært her i snart 40 år. Trender har kommet og gått, men den flotte utsikten har vært like flott i alle disse årene. Denne unike beliggenheten valgte våre eiere som oppstartsted for tønnefabrikk, og siden den gang har det vært mekanisk verksted og nå hotell her på bryggekannten.

Nå er det tid for fornyelse og som du sikkert har fått med deg er hotellet under renovasjon. Rundt påsketider 2020 vil Flekkefjord ha en helt ny restaurant med nytt innhold, nytt konsept og mange nye smaker. Vi vil ikke røpe alt enda, men gleder oss stort til å ønske velkommen til nye og stilfulle lokaler i vårt jubileums år.