



FORRETTER



Sitronkamskjell

..... 220,-

Stekte kamskjell med patékake.
Serveres med sitronsaus og sprø gulrotchips.
Allergener: Bløtdyr, fløte.



Stekt laks med brokkolisaus

..... 195,-

Marinert laks servert på en kremet brokkolisaus,
toppet med bakte mandler.
Allergener: Fløte, løk, hvitløk, melk, mandler, smør.



Ravioli

..... 195,-

Hjemmelaget ravioli servert med aromatisk
smørsaus og sesongens krydder. Toppet med parmesan.
Allergener: Hvete, hvitløk, smør.



Fiskesuppe

..... 175,-

Hjemmelaget fiskesuppe med dagens ferske fisk.
Serveres med ristet brød og smør.
Allergener: Hvete, egg, selleri, fløte, melk.



*Alle våre retter tilberedes med ferske råvarer.
Spør gjerne betjeningen dersom du har allergier
eller spesielle ønsker.*

HOVEDRETTER



Kveite på Planke

435,-

Fersk stekt kveitefilet fra Rødøyhavet.
Serveres på planke med potetmos, bacon, brokkoli, gulrøtter og urtesaus.

Allergener: Rømme, hvete og fisk



Klokkergårdens fiskegryte

350,-

Stekt sei, surret i rømme og gratinert med ost. Serveres med råkost og potetpurre.

Allergener: Rømme, hvete og fisk



Urtemarinert Lammestek

375,-

Lammestek marinert i lokalt krydder.
Serveres med rosenkål, gulrøtter,
Stekte potetbåter og Klokkergårdens nydelige soppsaus.

Allergener: Fløte og sennep



Strimlet Kalv

440,-

Servert med potetbåter, brokkoli og tomatsalat.
Toppet med sommerløk og paprika.
Serveres med nydelig soppsaus.

Allergener: Fløte, løk og sennep

Spør din servitør etter gluten- og laktosefritt alternativ.

ØYVÆRINGSMENY



Hamburgertallerken Delux. 275,-

Hamburger i brød med salat, sylteagurk, løk, bacon, tomat, ost og bearnaisesaus. Serveres med salat og chips.

Allergener: hvete, smør, løk og egg.



Hamburgertallerken Regular. 245,-

Hamburger i brød med salat, Bacon, bearnesaust og ost. Serveres med salat og chips.

Allergener: hvete, smør, og egg.



Fiskeburger tallerken 285,-

Helsprø fiskeburger i brød med salat, sylteagurk, løk, tomat, rømme dressing. Serveres med grønn salat og chips.

Allergener: fisk, ost, hvete, smør og løk.



Hjemmelagde havrekarbonader 230,-

Laget etter husets oppskrift. Serveres med sesongens salat, kremet urtesaus og gyllenstekte stekte potetbåter.

Allergener: Havre, smør og egg.



Biffsnadder 310,-

Biffstrimler stekt med løk og paprika. Serveres med grønnsalat, chips og bearnaisesaus.

Allergener: Melk, smør, hvitløk og egg.



DESSERT



Sjokoladefondant

225,-

Sjokoladekake med smeltet sjokoladekjerne.
Serveres med jordbærsaus og vaniljeis.

Allergener: Melk, egg, og hvete. Kan inneholde spor av nøtter.



Vaniljepannacotta

155,-

Serveres med bærsaus, toppet
med crumble og krem.

Allergener: Laktose og gluten

Kan også serveres laktose fri 😊



Hjemmelaget eplekake

175,-

Varm eplekake med vaniljeis og krem.
Serveres med hjemmelaget toffe saus.

Allergener: Melk, smør, nøtter, egg og hvete.

Har Gluten fri eplekake også.



Lun multesuppe

195,-

Serveres med vispet krem.

Allergener: Fløte



Hjallis kake.

175,-

Daimiskake servert med hjemmelaget karamellsaus
og toppet med krem.

Allergener: fløte, mandel, egg, hvete.



BARN MENY



Små fiskekaker 145,-

Fiskekaker, potet, broccoli, gullerotchips,
Smør og gullfisk chips.

Allergener: Hvete, smør, fisk og melk.



Løveburger 115,-

Hamburger, brød og chips,
Og ingen ting annet på.

Allergener: Hvete og smør



Blekksprut pølse 95,-

Grillpølse med chips.

Allergener: Hvetemel



Tomatsuppe 115,-

Tomatsuppe servert med potetgullfisk.

Allergener: Hvete og melk

DESSERT



Malins snøball 235,-

Sukkertøy, vaniljeis, krem, sjokoladesaus,
Kinderegg, bamsemums, seigmenn m.m.

Allergener: Fløte og nøtter.

Spør din servitør etter gluten- og laktosefritt alternativ.

