



A la carte-meny

Uke 3 2026

Forretter

- Husets kremede fiskesuppe** - Med dagens fisk, skalldyr, purre og gulrot. Serveres med brød og smør (*fisk, melk, skalldyr, bløtdyr, selleri, sulfitt, soya, hvete*) 175.-
- Biff tartar** - Av okse indre, servert med kapers, rødløk, sylteagurk, rødbet og eggeplomme (*melk, hvete, egg*) 289.-
- Hvitløksbrød** - (*melk, hvete, soya*) 55.-

Hovedretter

- Dampet laks** - Med friske grønnsaker, poteter og Beurre blanc (*fisk, melk, sulfitt*) 398.-
- Kumlegaardens kremde fiskegryte** - Serveres med dagens fangst, friske grønnsaker og poteter (*fisk, melk, sulfitt, skalldyr, hvete*) 425.-
- Wienersnitzel** - På ekte vis med hvitløksstekte båtpoteter og nøttesmør (*egg, hvete, fisk, melk*) 365.-
- Biff** - Av okse indre friske grønnsaker, ovnsbakte hvitløkspoteter og peppersaus (*melk, soya, sulfitt, selleri*) 425.-
- Andeconfit** - Av andelår med friske grønnsaker, hjemmelaget potetstappe og rødvinnssaus. *Velg mellom ett eller to andelår.* (*melk, sulfitt*) 298.-/398.-

Desserter

- Kumlegaardens karamellpudding** - Med pisket fløte (*melk, egg, soya*) 155.-
- Sjokoladefondant** - Med vaniljeis og kirsebær (*hvete, melk, egg*) 155.-
- Icecup Flensburger** - Lune kirsebær med vaniljeis og eggelikør (*hvete, melk, egg*) 198.-