

KUMLEGAARDEN

A LA CARTE-MENY

17. MAI 2026

FORRETTER

Kremet hummersuppe – Serveres med brød og smør (skalldyr, melk, sulfitt, hvete)	248.-
Hvit & grønn asparg – Med Hollandaise (melk, sulfitt, egg)	275.-

HOVEDRETTER

Ovnsbakt kveite – Serveres med friske grønnsaker og Chablissaus (fisk, melk, sulfitt, selleri)	598.-
Helstekt okse indre – Med med friske grønnsaker og rødvinsasus (melk, sulfitt, selleri)	598.-
Hjort indre – Serveres med baconsauterte grønnsaker, tyttebær og enebærkremet viltsaus (melk, selleri, sulfitt)	598.-

Alle hovedrettene serveres med perlepoteter.

DESSERTER

Akevittmarinerte jordbær – Med vaniljeis (sulfitt, melk)	215.-
Hjemmelaget karamellpudding – Serveres med pisket krem (melk, egg)	165.-
Sjokoladekrem (melk, egg)	198.-

BARNEMENY

To pølser med hjemmelaget potetstappe (melk)	175.-
Pasta bolognese (melk, hvete, egg)	175.-