



A la carte-meny

Uke 6 2026

Forretter

Blåskjellsuppe - Serveres med brød og smør <i>(fisk, melk, skalldyr, bløtdyr, selleri, sulfitt, soya, hvete)</i>	198.-
Biff tartar - Av okse indre, servert med kapers, rødløk, sylteagurk, rødbet og eggeplomme <i>(melk, hvete, egg)</i>	289.-
Hvitløksbrød - <i>(melk, hvete, soya)</i>	55.-

Hovedretter

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

Desserten

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