

# PRE-ORDERS

BESTILL EN AV VÅRE SPESIALITETER TIL DITT NESTE CAFE-BESØK!

## - KVELDENS -

### **Biffmiddag ..... 425,-**

200g grillet storfe servert med bakt sjallottløk og gulrøtter, bearnaisesaus og økologiske potetbåter.

Stykke kjøtt kommer an på tilgjengelighet. Stykket kan variere mellom indrefilet, porterhouse, T-Bone, også videre. Spør oss på forhånd hva vi har!

Inn: melk, egg, sennep, selleri, sulfitt

### **Lokal Helgrillet Ørret ..... Pris Per Vekt**

Lokal norsk fjellørret fisket i Skarvevann. Servert med grillet sitron, agurksalat, rømme og potetbåter.

Pris per vekt. For eksempel, 350g = 400,-

Inn: fisk, melk, sulfitt



## - DRY AGE -

STORFE AV TELEMARSKU OG DØLAFE FRA BRANDVOLL FJELLGARD TØRR-MODNET I TRE MÅNEDER. MODNET PÅ BEIN SOM ET NATURLIG STYKKE SOM GJØR AT VI KAN KUTTE OPP STYKKER SOM TOMAHAWK, PORTERHOUSE OG T-BONE.

### **Dry Age-Stykke ..... Pris per vekt**

Servers med bakt sjallottløk, grillet hjertesalat, aspargesbønner, potetbåter og en demi glaze også laget av dry age-stykket.

Hør med servitør om dagens tilgjengelighet.

Pris per vekt. For eksempel, 200g = 500,-

Inn: melk, egg, sennep, selleri, sulfitt

### **Dry Age Tartar ..... 295,-**

100g tartar servert med crispy potetstrø, sennepskrem, syltede grønnsaker, eggeplomme, fritert kapers og grillet brød.

Inn: melk, egg, sulfitt, sennep, gluten (hvete/rug)



## - KLEBERSTEIN -

EN KULINARISK MATOPPLEVELSE MED UTVALGTE LOKALE RÅVARER FRA BRANDVOLL FJELLGARD. LOKALT KJØTT STEKES SELV PÅ GLODVARME STEINER SERVERT MED MASSE FORSKJELLIG TILBEHØR. KOMMER ANN PÅ DAGENS UTVALG!

### **Kleberstein..... 495,-/per person**

Vår spesialitet.

Inn: melk, egg, sennep, selleri, sulfitt

### **Legg til Dry Age ..... 120,- /per person.**

Gjør den enda mer spesiell!

Inn: melk, egg, sulfitt, sennep, gluten (hvete/rug)



ALLE RETTENE MÅ FORHÅNDSBESTILLES MINST 24 TIMER I FORVEIEN.