

MENY

- HOVEDRETTER -

ALLE VÅRE RETTER ER LAGD FRA BUNN MED DET LOKALE I HOVEDFOKUS. PÅ DENNE MENYEN FINNER DU KJØTT OG POTETER FRA BRANDVOLL FJELLGÅRD, KYLLING FRA STANGE, LOKAL OST FRA HOL, OG MANGE ANDRE SPENNENDE LOKALE EVENTYR! USIKKER PÅ DRIKKEVALG? SJEKK ET AV VÅRE DRIKKEFORSLAG!

Cafeens Burger245,-

170g burger av norsk storfe servert med cheddar, bacon, burgerdressing, salat, tomat, løk og pickels.

Inn: gluten(hvete), Egg, Melk, Sennep, Sulfit.

Vår drikkeanbefaling:

Øl: Ægir Indian Pale Ale

Vin: Corimbo rødvin, flaske

Calles Burger295,-

180g Burger av lokal storfe servert i briochebrød med røkt svinespekk, husets bacon, lokal ost fra hol, husets dressing, løk, salat, tomat og hjemmelaget pickels.

Serveres med fries eller Calle-style.

Inn: gluten(Hvete), Egg, Melk, Sennep, Sulfit.

Vår drikkeanbefaling:

Øl: Ægir Sassy Lil Sister Session IPA

Vin: Mouton Cadet rødvin

Chicken Thai245,-

Legenden er tilbake! Grillet utbeinet kyllinglår fra Stange. Serveres i rød curry kokosnøtt saus, ris, lime og liten salat med soya sesamdressing.

Inn: gluten (hvete fra soya-saus), soya, sulfit, koriander, sesam

Vår drikkeanbefaling:

Øl: Ægir Dag Mango 4%

Vin: Dal Nostro Giardino Piemonte Rosato

Cafeens Pasta Pesto245,-

Linguine pasta med pesto, solsikkekjerner, lokal ost, syltet rødløk, cherrytomater og ruccola.

Kan gjøres vegansk.

Inn: Gluten(Hvete), egg, melk, sulfit.

Vår drikkeanbefaling:

Øl: Ægir Sassy Lil Sister Session IPA

Vin: Husets rødvin

Cocktail: Honey Old Fashioned

Ukas vegan!245,-

Spør servitøren.

Asiatisk Kyllingsalat215,-

Marinert kyllinglår fra Stange servert på blandet salat med mango, cherrytomater, sylta rødløk, agurk, koriander, vårløk og soya-sesamdressing.

Inn: gluten (hvete fra soya-saus), soya, sesam, sulfit, koriander.

Vår drikkeanbefaling:

Øl: Ægir Dag Mango

Vin: Sparkling Rosé

Cocktail: Aperol Rosé

Biff og bearnaise295,-

150g grillet stykkingsdel av storfe med blandet salat og pommes.

Inn: melk, egg, sennep, sulfit

Vår drikkeanbefaling:

Øl: Sassy Lil Sister Session IPA

Vin: Georg Brewer Rouge Pinot Noir, flaske

- SNU MEG -

PÅ BAKSIDEN FINNER DU PIZZA, BARNEMENY OG DESSERTER. VI ANBEFALER DEG OGSÅ Å SJEKKE UT VÅRE PRE-ORDER OPTIONS! DE FINNER DU PÅ BAKSIDEN AV DRIKKEMENYEN.



MENY

- SPEKEFAT -

Kokkens utvalg av hjemmelaget spekemat av forskjellige stykkingsdeler fra lokale dyr. Kommer med utvalg av oster fra Rueslåtten, hjemmebakket brød/flatbrød, smør, chutney og pickels.

Kan også fås kun som ostefat!

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

1/2 fat - 195,-

1 helt fat - 295,-

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

Vår drikkeanbefaling:

Øl: Ægir Indian Pale Ale

Vin: Husets hvite eller røde

Cocktail: Elderflower Foam

- PIZZA -

SURDEIGSBUNN MED SAN MARZANO TOMATER OG EKTE MOZARELLA

Nibbi 185,-

Løk, paprika, sopp, jalapeno, hvitløk, ruccola og lokal ost fra Hol
Inn: gluten(hvete), melk, sulfitt

Reidarskaret..... 175,-

Skinke og sjampinjong!
Inn: gluten(hvete), melk

Matterhorn 195,-

Egen lufttørket skinke, ruccola og lokal ost fra Hol
Inn: gluten(hvete), melk

BARNEMENY 145,-

SERVERES MED DRIKKE, OG PINNEIS OM BARN SPISER OPP!

- SIDES -

Pizza m/skinke..... 40,-

Inn: gluten(hvete), melk

Burger & pommes..... 45,-

Inn: gluten(hvete), egg

Pølse & pommes 50,-

Inn: melk

Lokale potetbåter..... 25,-

Pommes..... 45,-

Pommes m chipotle/lokal ost..... 50,-

Dips..... 25,-

Aioli, burgerdressing, rømme

- SØTT -

Creme Brulée med Bringebærsorbet..... 115,-

Inn: melk, egg

Brownie med is og jordbærsaus..... 95,-

Inn: gluten(hvete), egg, melk

Pinneis 25,-

- SNU MEG -

PÅ ANDRE SIDEN FINNER DU VÅR A-LA-CARTE. VI ANBEFALER DEG OGSÅ Å SJEKKE UT VÅRE PRE-ORDER OPTIONS! DE FINNER DU PÅ BAKSIDEN AV DRIKKEMENYEN.