



MENY

• 18 - 21 •

FORRETT

Rekerøre med dill og sitron

Store reker fra Flekkerøya i en herlig røre med dill, sitron, rødløk og fennikel. Anrettes på nystekt smørtoast
Skalldyr, egg, sennep, hvetegluten, melk225,-

Litt sulten

Byglandsfjøl med spekemat fra Hovden, oster fra Tjamsland gård, oliven, aioli og focaccia
Skalldyr, fisk, egg, sennep, hvetegluten, melk 225,-

HOVEDRETT

Fisk- og skalldyrsuppe på fransk vis

Med torsk, blåskjell, tomat, safran, grønnsaker og urter.
Serveres med focaccia og roiulle
Skalldyr, fisk, egg, sennep, hvetegluten, melk*liten*... 199,-
.....*stor*.... 337,-

Helstekt indrefilet av okse

Karamellisert småløk, sellerikrem, rødvinnsaus, grønnsaker og nypotet med revet Rømlin
Egg, sennep, melk 425,-

Pannestekt ryggfilet av lange

med Serranoskinke anrettes i dyp tallerken med fennikel, krabbesaus og dagens potet
Skalldyr, fisk, selleri, bløtdyr, melk 359,-

Oksekjaker braisert i øl fra Bygland bryggeri

Serveres med grønne aspargesbønner, saltbakte betes, rødvinnsaus og nypotet
Bygg- og hvetegluten, melk, sulfitt 345,-

Rock n' Roll Burger

Grovkvernet oksekjøtt, briochet, ost fra Tjamsland, bacon, vårløkaioli, salat, syltet rødløk og nypotet
Egg, sennep, hvetegluten, melk 280,-

Veldig sulten

Ekstra stor "Byglandsfjøl" med spekemat fra Hovden, oster fra Tjamsland gård, oliven, aioli, focaccia og andre godbiter som passer til god drikke.
Kan deles eller nytes alene
Fisk, skalldyr, egg, sennep, hvetegluten, melk 395,-

Burger av renskåret elgkjøtt fra Agder

Elgburger i brioche med grønn salat, karamellisert løk, rømmedressing, tyttebær og nypotet
Egg, sennep, hvetegluten, melk 295,-

DESSERT

Hjemmelaget eplepai

Servers med vaniljeis og salt karamellsaus
Hvetegluten, melk, hasselnøtt, egg 145,-

Hjemmelaget karamellpudding

Med pisket fløte, hagebær og salt karamell fudgesaus
Egg, melk 145,-

Blondie med jordbær fra Valle (i sesong) og vaniljeis

..... 145,-
Egg, melk, hvetegluten, valnøtter