

à la carte

lunsj

- Karbonadesmørbrød** kr 125,-
med løk eller egg
Allergener: melk, gluten (fler)
- Foccacia** kr 169,-
med brie, bacon og ripsgelé
Allergener: melk, gluten (hvete)
- Omelett** kr 185,-
med ost og skinke. Serveres med frisk salat og brød
Allergener: melk, gluten (hvete), egg
- Cæsarsalat** kr 195,-
med kylling, krutonger og revet parmesan
Allergener: soya, melk, gluten (alle), egg, sennep, sulfitt
- Hjemmelaget pai** kr 195,-
med spinat, fetaost og cherrytomat
Velg mellom spekeskinke eller røkelaks
Serveres med ramsløkrømme og salat
Allergener: melk, gluten (hvete), egg, (fisk)
- Bruschetta** kr 199,-
med tomatsalat, mozzarella og kyllingfilet
Allergener: soya, melk, nøtter, gluten (fler), egg
- Tagliatelle** kr 210,-
med kremet urtesaus, cherrytomater og ruccola
Velg mellom kyllingfilet og vegetarisk falafel
Allergener: egg, gluten (hvete), melk, pinjekjerner
- Lampeland-sandwich** kr 225,-
med kylling, aioli, bacon og gourmet fries
Allergener: melk, gluten (hvete), egg
- Hjemmelaget viltburger** kr 255,-
på smørstekt landbrød. Serveres med hjemmelaget dressing, stekt bacon og sopp
Allergener: soya, melk, nøtter, gluten (fler), fisk, sennep, sesamfrø
- Lampelands beste beef burger** kr 245,-
på smørstekt landbrød
Serveres med chilimajones, ost og bacon
Allergener: soya, melk, nøtter, gluten (fler), egg
- Premium angusburger** kr 245,-
på smørstekt landbrød
Serveres med coleslaw, hjemmelaget BBQ-saus og pommes frites
Allergener: soya, melk, nøtter, gluten (fler), egg

forrett

Philadelfiafylt røkelaksrullade kr 145,-
på friske salater med urtevinaiquette og focaccia
Allergener: fisk, melk, sulfitt, gluten (hvete)

Varmrøkt hjort kr 155,-
med tyttebær- og brunostrømme toppet med ristede hasselnøtter. Flatbrød fra Uvdalsleiven.
Allergener: gluten (fler), melk, hasselnøtter

hovedrett

Hjortefilet kr 399,-
med jordskokkpuré, stekte rotgrønnsaker, rognebærgelé og portvinssaus
Allergener: melk, sulfitt

Stekt laks kr 325,-
med gulrot, grønn asparges og agurksalat, hollandaisesaus med sennep og dill
Allergener: fisk, egg, gluten (hvete), sennep

Indrefilet av okse kr 395,-
med sauterte grønnsaker, blomkålpuré og syltet rødløk
Velg mellom
peppersaus // kremet soppsaus // béarnaisesaus
Allergener: melk, sulfitt // melk // egg
Béarnaisesausen er kaldrørt og serveres lun

Tagliatelle kr 210,-
med kremet urtesaus, cherrytomater og ruccola
Velg mellom kyllingfilet og vegetarisk falafel
Allergener: egg, gluten (hvete), melk, pinjekjerner

Hjemmelaget fylt schnitzel kr 295,-
med dampet gulrot, grønne erter og sitron og kapers, smør
Allergener: soya, melk, gluten (hvete), egg

Kyllingwok kr 245,-
med kyllingfilet, friske grønnsaker, eggnudler og hjemmelaget woksaus
Allergener: bløtdyr, egg, gluten (hvete), melk, soya

Dampet torsk kr 375,-
med søtpotetpuré, sauterte grønnsaker og Chorizosmør
Allergener: fisk, melk

Til alle retter kan man velge mellom
kokte poteter // små urtepoteter // pommes frites

burgere

Hjemmelaget viltburger kr 255,-

på smørstekt landbrød. Serveres med hjemmelaget dressing, stekt bacon og sopp, stekte poteter

Allergener: soya, melk, nøtter, gluten (fler), fisk, sennep, sesamfrø

Lampelands beste beef burger kr 245,-

på smørstekt landbrød. Serveres med chilimajones, ost og bacon, pommes frites

Allergener: soya, melk, nøtter, gluten (fler), egg

Premium angusburger kr 245,-

på smørstekt landbrød. Serveres med coleslaw, hjemmelaget BBQ-saus og pommes frites

Allergener: soya, melk, nøtter, gluten (fler), egg

dessert

Hjemmelaget karamellpudding kr 135,-

med Hildes himmelske karamellsaus og krem

Allergener: melk, egg

Sitronerte i glass kr 145,-

med brent marengs og bringebærcoulis

Allergener: melk, gluten (hvete), egg

Sjokoladefondant kr 155,-

med hjemmelaget bringebærsorbet og mangocoulis

Allergener: melk, gluten (hvete), egg

Lampeland
HOTELL