

à la carte

forretter

Gravet laks fra Numedalslågen kr 135,-
med hotellets egen sennepsdressing og
hvitløksristet rugbrød.

(allergener: 2, 5; rug, 8, 11)

Gulrot- og gresskarsuppe med kr 115,-
stekt spekeskinke og ristede gresskarkjerner.
(allergener: 2, 9)

hovedretter

Indrefilet av okse med blomkålpuré og kr 365,-
lettstekte grønnsaker. Valgfri potet.
Velg mellom soppsaus og béarnaisesaus.
(allergener: 2. * Se også allergener i saus.)

Hjortefilet med dampet gulrot og blomkål, kr 375,-
stekt skogsopp, kremet viltsaus
og rognebærgele. Valgfri potet.
(allergener: 2)

Hjemmelaget viltburger på smørstekt kr 225,-
landbrød, serveres med hjemmelaget dressing,
stekt bacon og sopp og små urtepoteter.
(allergener: 1, 2, 4, 5; hvete, 6, 11, 12)

Lampelands beste beef burger kr 210,-
med landbrød, chilimajones, ost og bacon.
Serveres med gourmet fries.
(allergener: 1, 2, 4, 5; hvete, 6.
** Se også allergener i frityroljen.)

Hjemmelaget fylt schnitzel kr 225,-
med dampet gulrot, grønne erter,
kokte poteter og sitron- og kaperssmør.
(allergener: 1, 2, 5; hvete, 6)

Kveite med rekesaus, syltet agurk og kr 325,-
lettstekt fenikkel og gulrot. Valgfri potet.
(allergener: 2, 7, 8)

Stekt laksefilet med grønne grønnsaker og kr 275,-
hotellets sitronhollandaise. Valgfri potet.
(allergener: 6, 8)

potetvalg

Kokte poteter, små urtepoteter eller gourmet fries**

desserter

Hjemmelaget sjokoladefondant kr 135,-
med friskt følge av bringebærsorbet,
bringebærcoulis og lime crème fraîche.
(allergener: 2, 5; hvete, 6,
sorbet; inneholder melkeprotein, ikke laktose.)

Minipavlova med vaniljekrem, frukt og bær, kr 115,-
toppes med brent hvit sjokolade.
(allergener: 2, 6)

lunsjretter

Karbonadesmørbrød med løk eller egg. kr 105,-
(allergener: 2, 5; hvete)

Foccacia med brie, bacon og ripsgelé. kr 165,-
(allergener: 2, 5; hvete)

Foccacia med reker og currymajones. kr 175,-
(allergener: 5; hvete, 6, 7)

Bruschetta med tomatsalat, mozzarella kr 185,-
og kyllingfilet.
(allergener: 1, 2, 4, 5; hvete, 6)

Lampeland-sandwich med kylling, aioli og kr 195,-
bacon. Serveres med gourmet fries.
(allergener: 2, 5; hvete, 6.
** Se også allergener i frityroljen.)

Cæsarsalat med kylling, krutonger og kr 185,-
revet parmesan
(allergener: 1, 2, 5; alle slag, 6, 11, 14)

Omelett med ost og skinke, serveres med kr 169,-
frisk salat og ristet loff
(allergener: 2, 5; hvete, 6)

Hjemmelaget pai med spinat, fetaost og kr 185,-
cherrytomat. Valgfritt med spekeskinke eller
røkelaks. Serveres med ramsløkrømme og salat.
(allergener: 2, 5; hvete, 6)

allergener



Type allergen er markert med tall under hver rett.

* Allergen i valgfri saus: soppsaus 2 // béarnaisesaus 6
Béarnaisesausen er kaldrørt og serveres lun.

** Frityroljen kan inneholde spor av soya og nøtter.

Lampeland
HOTELL

à la carte

starters

Cured salomon from Numedalslågen river kr 135,-
with our homemade mustard dressing and
garlic toasted rye bread.
(allergens: 2, 5, 8; rye, 11)

Carrot and pumpkin soup with crispy kr 115,-
cured ham and roasted pumpkin seeds.
(allergens: 2, 9)

mains

Beef tenderloin with cauliflower purée, kr 365,-
sautéed vegetables. Your choice if potatoes.
Choose between mushroom or béarnaise sauce.
(allergens: 2. * See also allergens in sauces.)

Deer tenderloin with sautéed wild kr 375,-
mushrooms, steamed carrot and cauliflower,
creamy game sauce and rowan jelly.
Your choice if potatoes.
(allergens: 2)

Homemade venison hamburger on toasted kr 225,-
dark bread with bacon, onion, mushrooms,
salad and potatoes.
(allergens: 1, 2, 4, 5; wheat, 6, 11, 12)

Lampeland's beef burger on artisan bread kr 210,-
with chili mayonnaise, cheese and bacon.
Served with gourmet fries.
(allergens: 1, 2, 4, 5; wheat, 6.
** See also allergens in the deep fry oil.)

Homemade cordon bleu with steamed kr 225,-
carrots, green peas, boiled potatoes and
caper butter sause.
(allergens: 1, 2, 5; wheat, 6)

Steamed halibut with schrimp sauce, pickled kr 325,-
cucumber and sautéed fennel and carrot.
Your choice if potatoes.
(allergens: 2, 7, 8)

Seared salmon with green vegetables and kr 275,-
homemade lemon hollandaise.
Your choice if potatoes.
(allergens: 6, 8)

choice of potatoes

Boiled potatoes, small herb potatoes, gourmet fries**

desserts

Homemade chocolate fondant with raspberry kr 135,-
sorbet and coulis, and lime crème fraîche.
(allergens: 2, 5; wheat, 6,
sorbet; contains milk protein, not lactose.)

Mini pavlova with vanilla cream, kr 115,-
fruit and berries, and white chocolate.
(allergens: 2, 6)

lunch

Minced beef sandwich served kr 105,-
with caramelized onions or fried egg.
(allergens: 2, 5; wheat)

Foccacia with brie, bacon and redcurrant jelly. kr 165,-
(allergens: 2, 5; wheat)

Foccacia with shrimp and curry mayonnaise. kr 175,-
(allergens: 2, 5; wheat, 7)

Bruschetta with tomato salad, mozzarella kr 185,-
and chicken breast.
(allergens: 1, 2, 4, 5; wheat, 6)

Lampeland sandwich with chicken, aioli and kr 195,-
bacon. Served with gourmet fries.
(allergens: 2, 5; wheat, 6.
** See also allergens in the deep fry oil.)

Caesar salad with chicken, tomatoes, kr 185,-
croutons and parmesan.
(allergens: 1, 5; wheat, 11, 14)

Cheese and ham omelette served with kr 169,-
green salad and toast.
(allergens: 2, 5; wheat, 6)

Homemade quiche with spinach, feta kr 185,-
cheese and cherry tomatoes. Cured ham
or smoked salmon is optional. Served with
wild garlic sour cream and salad.
(allergens: 2, 5; wheat, 6)

allergens



The allergens are marked with numbers
beneath each dish.

* Allergens in the sauces: mushroom 2, béarnaise 6
The béarnaise sauce is cold emulsified and therefore
served warm, not hot.

** The deep fry oil may contain traces of soy and nuts.

Lampeland
HOTELL