

à la carte

forretter

Fersk fikensalat med mozarella, spekeskinke, bringebær og brødkrutonger kr 125,-
(allergener: 2, 5; brødkrutongene, 4; mandler)

Skagenrøre på ristet rugbrød toppet med ørretrogn fra Hardangervidda kr 135,-
(allergener: 2, 7, 8, 6, 5; rug)

hovedretter

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

Hjortefilet med marsala, jordskokkpuré, lettstekt løk, sopp, bacon, fenikkel og gulrot. Valgfri potet kr 375,-
(allergener: 2)

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

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

Hjemmelaget fylt schnitzel med dampet gulrot, grønne erter, kokte poteter og sitron- og kaperssmør kr 235,-
(allergener: 1, 2, 5; hvete, 6)

Kveite med krydret smørsaus, serveres med dampet asparges og grov potetmos kr 335,-
(allergener: 2, 8)

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

potetvalg

Kokte poteter, små urtepoteter eller gourmet fries**

desserter

Tjukkmjølks panna cotta med rabarbara fra naboens hage og ristet havre kr 115,-
(allergener: 2, 5; havre)

Hvit sjokolademousse med marinerte jordbær og kandaliserte hasselnøtter kr 125,-
(allergener: 2, 4, 6; på hasselnøttene)

lunsjretter

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

Skagenrøre på grov blings kr 159,-
(allergener: 2, 7, 8, 6, 5)

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 og kyllingfilet kr 185,-
(allergener: 1, 2, 4, 5; hvete, 6)

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

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

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

Hjemmelaget pai med spinat, fetaost og cherrytomat. Valgfritt med spekeskinke eller røkelaks. Serveres med ramløkrømme og salat kr 185,-
(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

Fig salad with mozzarella, cured ham, raspberries and croutons
(allergens: 2, 5; bread, 4; almonds) kr 125,-

Shellfish salad on toasted rye bread topped with trout roe caviar from Hardangervidda
(allergens: 2, 7, 8, 6, 5; rye) kr 135,-

mains

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

Deer marsala with puréed Jerusalem artichokes and sautéed onion, fennel, carrot and bacon. Your choice if potatoes
(allergens: 2) kr 375,-

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

Lampeland's beef burger on artisan bread 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.)* kr 210,-

Homemade cordon bleu with steamed carrots, green peas, boiled potatoes and caper butter sauce
(allergens: 1, 2, 5; wheat, 6) kr 235,-

Halibut with middle eastern butter sauce, steamed asparagus and rustic mashed potatoes
(allergens: 2, 8) kr 325,-

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

choice of potatoes

Boiled potatoes, small herb potatoes, gourmet fries**

desserts

Panna cotta with rhubarb from our neighbour's garden and sweet roasted oats
(allergens: 2, 5; oats) kr 115,-

White chocolate mousse with marinated strawberries and candied hazelnuts
(allergens: 2, 4, 6; at the hazelnuts) kr 125,-

lunch

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

Shellfish salad on artisan bread kr 159,-

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

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

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

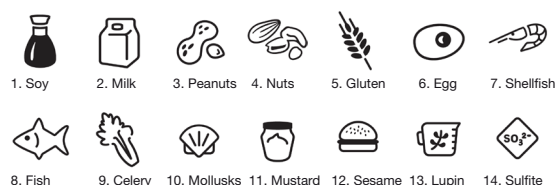
Lampeland sandwich with chicken, aioli and bacon. Served with gourmet fries
*(allergens: 2, 5; wheat, 6. ** See also allergens in the deep fry oil.)* kr 195,-

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

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

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

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