

à la carte

forretter

Smørstekt landbrød med skogsopp, revet Holtefjellost fra Eiker og ristet spekeskinke (allergener: 2, 5; hvete) kr 145,-

Gulrot- og gresskarsuppe toppet med stekt bacon og ristede gresskarkjerner (allergener: 2) kr 110,-

hovedretter

Indrefilet av okse med lettstekt paprika, bimi, løk og soppstuing. Valgfri potet
Velg mellom rødvinsaus og béarnaisesaus (allergener: 2. * Se også allergener i saus.) kr 365,-

Svinekjaker braisert i eplejuice og øl serveres med øl- og eplesjysaus, grovstampet potet, lettstekt rødkål, brokkoli, blomkål, persille og rosiner (allergener: 2, 9) kr 295,-

Ytrefilet av hjort med rosenkål og gulrot stekt i bacon og løk, jordskokkpuré og kremet viltsaus. Valgfri potet (allergener: 2, 9) kr 385,-

Hjemmelaget viltburger på smørstekt landbrød, serveres med hjemmelaget dressing, stekt bacon og sopp og små urtepoteter (allergener: 1, 2, 4, 5; hvete, 6, 11, 12) kr 235,-

Lampelands beste beef burger med landbrød, chilimajones, ost og bacon. Serveres med gourmet fries (allergener: 1, 2, 4, 5; hvete, 6. ** Se også allergener i frityroljen.) kr 225,-

Hjemmelaget fylt schnitzel med dampet gulrot, grønne erter, kokte poteter og sitron- og kaperssmør (allergener: 1, 2, 5; hvete, 6) kr 265,-

Pannestekt torsk med erterpuré, lettstekt gulrot og savoykål. Toppes med pepperonismør. Valgfri potet (allergener: 2, 8) kr 325,-

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

potetvalg

Kokte poteter, små urtepoteter eller gourmet fries**

desserter

Tarte tartin med epler og vaniljeis, toppes med kardemommesirup (allergener: 2, 5; hvete) kr 125,-

Hasselnøttopparfait på nøttebunn serveres med marinerte multer og kandiserte hasselnøtter (allergener: 2, 4, 6) kr 135,-

lunsjretter

Karbonadesmørbrød med løk eller egg. (allergener: 2, 5; hvete) kr 110,-

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

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

Bruschetta med tomatsalat, mozzarella og kyllingfilet. (allergener: 1, 2, 4, 5; hvete, 6) kr 195,-

Lampeland-sandwich med kylling, aioli og bacon. Serveres med gourmet fries. (allergener: 2, 5; hvete, 6. ** Se også allergener i frityroljen.) kr 199,-

Cæsarsalat med kylling, krutonger og revet parmesan (allergener: 1, 2, 5; alle slag, 6, 11, 14) kr 189,-

Omelett med ost og skinke, serveres med frisk salat og ristet loff (allergener: 2, 5; hvete, 6) kr 179,-

Hjemmelaget pai med spinat, fetaost og cherrytomat. Valgfritt med spekeskinke eller røkelaks. Serveres med ramsløkrømme og salat. (allergener: 2, 5; hvete, 6) kr 189,-

allergener



Type allergen er markert med tall under hver rett.

* Allergen i valgfri saus: rødvin 2, 14 // béarnaise 6
Béarnaisesausen er kaldrørt og serveres lun.

** Frityroljen kan inneholde spor av soya og nøtter.

Lampeland
HOTELL

à la carte

starters

Wild mushrooms on butter toasted artisan bread kr 145,-
with a sprinkle of Holtefjellost cheese from Eiker
and crispy ham
(allergens: 2, 5; wheat)

Carrot and butternut soup topped kr 110,-
with crispy bacon and pumpkin seeds
(allergens: 2)

mains

Beef tenderloin with sautéed peppers, broccolini kr 365,-
and onions and creamy mushrooms.
Your choice of potatoes.
Choose between redwine sauce or béarnaise sauce
(allergens: 2. * See also allergens in sauces.)

Pork cheeks braised in apple juice and beer kr 295,-
with sautéed red cabbage, broccoli, cauliflower,
parsley and raisins, rustic mashed potatoes and
beer and apple gravy (allergens: 2, 9)

Deer sirloin with brussel aprouts and carrots kr 385,-
sautéed with bacon and onion, puréed Jerusalem
artichoke and creamy game sauce.
Your choice of potatoes (allergens: 2, 9)

Homemade venison hamburger on toasted kr 235,-
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 225,-
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 265,-
carrots, green peas, boiled potatoes and
caper butter sause (allergens: 1, 2, 5; wheat, 6)

Pan fried cod with puréed peas and sautéed kr 325,-
carrots and savoy cabbage. Topped with
pepperoni butter. Your choice of potatoes
(allergens: 2, 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

Tarte tartin with vailla ice cream. Topped with kr 125,-
cardamom syrup
(allergens: 2, 5; wheat)

Hazelnut parfait with marinated cloud berries kr 135,-
and candied hazelnuts
(allergens: 2, 4, 6)

lunch

Minced beef sandwich served kr 110,-
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 and kr 195,-
chicken breast
(allergens: 1, 2, 4, 5; wheat, 6)

Lampeland sandwich with chicken, aioli and kr 199,-
bacon. Served with gourmet fries
(allergens: 2, 5; wheat, 6.
** See also allergens in the deep fry oil.)

Caesar salad with chicken, tomatoes, kr 189,-
cROUTONS and parmesan
(allergens: 1, 5; wheat, 11, 14)

Cheese and ham omelette served with kr 179,-
green salad and toast
(allergens: 2, 5; wheat, 6)

Homemade quiche with spinach, feta kr 189,-
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: redwine 2, 14 // 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