



FORRETT - STARTERS

- Hjortetartar - Venison tartare** Kr. 259,-
Pommes frites | brioche brød (M,E,G,Mu)
- Stekt Kamskjell - Fried Scallops** Kr. 259,-
Trøffel aioli | ovnsbakte cherry tomater (MO,M, Mu)
- Kroketter med portobellosopp - Portobello croquettes (vegansk)** Kr. 189,-
Teriyaki saus | grønnskål chips (M,G,S)

SUPPE -SOUP

- Gulasj med storfekjøtt - Beef Goulash soup** Kr 349,-
Perlepotet | sort pepper (C)
- Kysthotells Signatur Fiskesuppe - Fish soup made with local fish.** Kr 295,-
Torsk | laks | reker | gulrot | purre | persille (F, S, M)

HOVEDRETT - MAIN COURSE

- Indrefilet av storfe - Beef Tenderloin** Kr. 535,-
Potetmos | ovnsbakte grønnsaker | kaffe- og rødvinsaus (M)
- Torsk fra Grande Sjømat - Local Cod from Grande Sjømat** Kr 395,-
Beluga linser | erstepuré | hvitvinsaus (F ,M,G)
- Langtidsstekt Svineribbe - Slow Cooked Pork Ribs** Kr. 395,-
Småpoteter marinert i pepperot | ovnsbakt hvitløk | hjemmelaget bbq saus (Mu, M, So, C, Su)
- Lammeskank - Lamb Shank** Kr. 395,-
Kremet potetmos | grønnsaker | lammeglase (M,G)
- Poké Bowl - (vegansk)** Kr. 350,-
(Valgfri topping: Reker, Tofu eller kylling)
Sushiris | avokado | agurk | wakame | mango | edamamebønner | gulrøtter | marinert ingefær (So, S, F, P, Se)
- Husets Biffburger - Kysthotels Beef burger** Kr. 295,-
Cheddar | agurk | bacon | hjemmelaget saus | brioche brød | chunky fries (M,E,G,MU)



DESSERT

Hjemmelaget Bakt brownie - Homemade Baked brownie	Kr 139,-
Salt karamellsaus bringebærsorbet (M,E,G)	
Hjemmelaget Crème brûlée tart - Homemade crème brûlée tart	Kr 139,-
Friske bær (M,E,G)	
Hjemmelaget Eplekake - Homemade Apple cake	Kr 149,-
Vaniljeis krem (M,E,N)	