

**- Klassiske lunchretter -**

**Blåskjell 600g**

*Buljong med estragon & smør*

Serveres med fries & aioli

(B,M,L,E)

310,-

**Fiskesuppe «Bekkjarvik»**

Serveres med brød & smør

(HG,M,SE,L,F)

Liten kr 219,-/ Stor 295,-

**Fish & Chips**

Remulade, råkost, fries, erter

(F,M,L,HG,SE)

Kr 310,-

**Reker «Som Tam»**

Salat med reker, papaya, gulrot,

peanøtt & tomat

(F,SK,L,P,E)

Kr 285,-

**De Puy linsecurry**

Gulrot, fennikel, cottage cheese

(SE,L,M,SN)

Kr 265,-

**Tartar av storfe**

Eggekrem, grønn pepper, salat fra Toppe Gartneri,

fries

(L,SU,M,E)

325,-

**Dagens dessert**

(Allergener, spør din servitør)

Kr 195,-

**«Smørrebrød»**

**«Plukkfisk» av lokal hvit fisk & potet**

Salat fra Toppe Gartneri, purreløk,

rugbrød

(M,F,E,HG,RU,BY,L)

Kr 265,-

—

**Frikadeller**

Rødkål & karamellisert løk, sennepssaus,

rugbrød

(HG,RU,BY,L,M,SN)

Kr 275,-

---

**Kryddersild**

Pisket rømme, bløtkokt egg, rødløkssalat,

rugbrød

(HG,RU,BY,E,F,M,L)

Kr 265,-

---

**Reker «Skagen»**

Salat fra Toppe Gartneri, agurk, stangselleri, sitron,

landbrød

(HG,M,L,SE,SK,E)

Kr 295,-



# Lunsjmeny

## Barnemeny

Burger med salat & fries

(HG,M,E)

Kr 195,-

Fritert hvit fisk med fries

(HG,M,F)

Kr 195,-

Pølse med fries

(M)

Kr 135,-

Inneholder Allergener: (HG)- Hvetegluten, (SK) -Skalldyr, (F) - Fisk, (E)-Egg, (P)-Peanøtter, (SO)-Soya, (M)-Melk, (N)-Nøtter, (SE)Selleri, (B)-Bløtdyr, (SN)-Sennep, (SM)-Sesamfrø, (LU)-Lupin, (L)Løk, (H) Hvete, (BY)Byggryn, (RU)Rug, (SP)Spelt, (MA) Mandel, (HS)Hasselnøtter, (VA)Valnøtter, (SU) Sulfitt, (PI) Pistasjønøtter