
MENY

MENU



**FARSUND
FJORDHOTEL**

SMÅRETTER

SMALL DISHES

Kremet fiskesuppe | Creamy fish soup

Dagens fisk, rotgrønnsaker, selleri, purreløk og reker | Today's fish, root vegetables, celery, leek and shrimps

Fisk | Fish Skalldyr | Shellfish Melk | Milk Hvete | Wheat Selleri | Celery

Liten | Small kr. 139,-

Stor | Big kr. 195,-

Tapas tallerken | Tapas plate

Kyllingklubber, løkringer, chilicheese kuler, bell pepper, fylte chili, oliven, mini burritos og sweet chili saus | Chicken clubs, onion rings, chilicheese, bell pepper, stuffed chili, olive, mini burritos and sweet chili sauce

Hvete | Wheat Melk | Milk Egg

kr. 149,-

Fish & chips

Servert med mix salat, pommes bistro, sitron og hvitløks aioli | Served with mixed salad, pommes frites, lemon and garlic aioli

Hvete | Wheat Egg

kr. 175,-

Club sandwich

Ciabatta, kyllingfilet, bacon, salat, hvitløks aioli, løk, urtepoteter og tomat | Ciabatta, file of chicken, bacon, salad, garlic aioli, onion, herb potatoes and tomato

Hvete | Wheat Melk | Milk Egg

kr. 185,-

Hjemmelaget hamburger av storfe | Hamburger

Brioche brød, salat, barbecue saus, sylteagurk, tomat, løk, bacon, løkringer, pommes bistro og ost | Brioche bread, salad, barbecue sauce, onion rings, pommes frites and cheese

Hvete | Wheat Egg

kr. 195,-

FORRETTER

STARTERS

Friterte scampi | Fried scampi

kr. 129,-

Salat, sweet chili saus og sitron | Salad, sweet chili sauce and lemon
Skalldyr | Shellfish Hvete | Wheat Egg

Sommer salat | Summer salad

kr. 119,-

Baby leaf, spinat, ruccola, jordbær, blåbær, cherry tomat, rødløk, pinjekjerner, mozzarella ost, olivenolje, rød og grønn pepper og balsamico eddik | Baby leaf, spinach, rocket, strawberries, cherry tomato, red onion, pine nuts, mozzarella, olive oil and red and green pepper and balsamic vinegar
Melk | Milk Nøtter | Nuts

Sommersalat med St. Kristina spekeskinke | Summer salad

kr. 139,-

with St. Kristina ham
Kan inneholde spor av nøtter | May contain nuts

Spekeskinke | Cured ham

kr. 139,-

Med ramsløk krem, salat, bell pepper, fylt chili, oliven, pinjekjerner, og oliven olje | With ramson, salad, bell pepper, chili, olive, pine nuts and olive oil
Melk | Milk Nøtter | Nuts

HOVEDRETTER

MAIN COURSES

Fjellørret fra Sirdal | Trout from Sirdal kr. 245,-

Med agurksalat, råkost salat og ramsløk krem | Served with cucumber salad, raw food salad and ramson cream

Fisk | Fish Melk | Milk

Kveite | Halibut kr. 295,-

Med rotmos, grønnsaker, bacon fett og ramsløkolje | Served with root vegetables, vegetables, meltet butter with bacon and ramson oil

Fisk | Fish Melk | Milk

Breiflabb | Monkfish kr. 315,-

Med smørdampet asparges, rømmesaus og reker | Served with steamed asparagus, sour cream sauce and shrimps

Fisk | Fish Skalldyr | Shellfish Melk | Milk

Kremet biff tagliatelle | Creamed noodles kr. 215,-

Indrefilet biter av okse, fløtesaus, squash, paprika, løk, cherry tomat, hvitløk og ruccola salat | Filet of ox, creamed sauce, squash, paprika, onion, cherry tomato, garlic and rocket salad

Melk | Milk

Pepperbiff av okse - indrefilèt | Pepper steak of ox kr. 295,-

Stekte grønnsaker og kremet peppersaus | Fried vegetables and creamed pepper sauce

Melk | Milk

Baconsurret indrefilèt av svin | Bacon wrapped filet of pork kr. 245,-

Med sellerirotmos, rødvinssaus og stekte grønnsaker | Served with mashed celery, red wine sauce and fried vegetables

Melk | Milk Selleri | Celery Sulfitt | Sulfite

Potetvalg | Choose between: Fløtepoteter (melk), urte poteter, røsti poteter, kokte poteter og pommes bistro | Creamed potatoes (milk), herb potatoes, røsti potatoes, boiled potatoes and pommes frites

DESSERT

SWEETS

Crème Brulee

Melk|Milk Egg

kr. 115,-

Brownies

Med vanilje is og anis marinerte bringebær | Served with vanilla ice cream
and anis marinated raspberries

Hvete|Wheat Melk|Milk Egg

kr. 125,-

Milkshake

Vanilje, jordbær, sjokolade eller pistasj | Vanilla, strawberries, chocolate or pistachio

Melk|Milk Egg Nøtter|Nuts

kr. 55,-

Kuleis|Ice-cream scoop

Vanilje, jordbær, sjokolade eller pistasj | Vanilla, strawberries, chocolate or pistachio

Melk|Milk Egg Nøtter|Nuts

1 kule|1 scoop **kr. 35,-** 2 kuler|2 scoops **kr. 45,-** 3 kuler|3 scoops **kr. 55,-**

BARNEMENY

CHILDRENS MENU

Wienerpølse | Sausage 1 pølse | 1 sausage **kr. 65,-**

Med pommes bistro | Served with pommes frites 2 pølser | 2 sausages **kr. 79,-**

Pannekaker | Pancakes **kr. 79,-**

2 pannekaker med jordbærsyltetøy | 2 pancakes with strawberry jam

Hvete | Wheat Melk | Milk Egg

Kylling nuggets | Chicken nuggets **kr. 95,-**

Med pommes bistro og salat | Served with pommes frites and salad

Milkshake **kr. 55,-**

Vanilje, jordbær, sjokolade eller pistasj | Vanilla, strawberries, chocolate or pistachio

Melk | Milk Egg Nøtter | Nuts

Kuleis | Ice-cream scoop

Vanilje, jordbær, sjokolade eller pistasj | Vanilla, strawberries, chocolate or pistachio

Melk | Milk Egg Nøtter | Nuts

1 kule | 1 scoop **kr. 35,-** 2 kuler | 2 scoops **kr. 45,-** 3 kuler | 3 scoops **kr. 55,-**

PIZZA MENY

PIZZA MENU

1. Margarita | Margarita kr. 129,-

Ost, tomater og mozzarella | Cheese, tomatoes and mozzarella

Hvete | Wheat Melk | Milk

2. Skinke | Ham kr. 139,-

Ost, skinke, paprika og sopp | Cheese, ham, paprika and mushrooms

Hvete | Wheat Melk | Milk

3. Pepperoni | Pepperoni kr. 149,-

Ost, pepperoni, løk og ananas | Cheese, pepperoni, onion and pineapple

Hvete | Wheat Melk | Milk

4. Kjøttdeig | Minced meat kr. 159,-

Kjøttdeig, mais, løk og tortilla chips | Minced meat, onion, corn and tortilla chips

Hvete | Wheat Melk | Milk

Hvitløksdressing eller salsa | Garlic dressing or salsa kr. 20,-

Egg

Ekstra topping | Extra topping kr. 20,-

Våre pizza har en tynn og sprø bunn, 27cm store

Our pizza has a thin and crisp bottom, 27cm large

Vi har også glutenfrie pizzabunner

We also have gluten free pizza

DRIKKE

BEVERAGES

Øl | Beer

Carlsberg 0,4l Hvete Wheat	kr. 82,-
Carlsberg flaske bottle	kr. 68,-
Budweiser	kr. 85,-
Corona	kr. 85,-

Alkoholfri | Non-alcoholic

Munkholm	kr. 49,-
----------	----------

Kald drikke | Cold drinks

Brus Soda 0,3l	kr. 42,-
Brus Soda 0,5l	kr. 45,-

Varm drikke | Warm drinks

Kaffe Coffee	kr. 25,-
Te Tea	kr. 25,-
Irish coffee Melk Milk	kr. 115,-
Kaffe med baileys Coffee with baileys Melk Milk	kr. 79,-

Cognac

Martel V.S	kr. 102,-
Bache Gabrielsen X.O	kr. 115,-
Bache Gabrielsen	kr. 93,-
Otard V.S	kr. 95,-
Braastad X.O	kr. 115,-
Braastad V.S.O.P	kr. 102,-

HVITVIN

WHITE WINE

Husvin | House wine Santa Carolina Chardonnay Sulfit|Sulfite **kr. 385,-**

Vinen har en middels dyp strågull farge med en fruktig aroma preget av sitrus, urter og litt tropisk frukt med et hint av vanilje. En fruktig og lett krydret smak, preget av sitrus, eple og litt vanilje. Passer best til lyst kjøtt, fisk og skalldyr retter. Råvare:100% Chardonnay. Chile, Rapel Vally.

glass|glas **kr. 85,-**

El Coto Blanco 37,5cl **kr. 195,-**

Vinen har en klar lys gul farge, med duft av honningmelon, kiwi og sitron.

Vinen har en fruktig, ungdommelig smak med innslag av pære. Passer best til fisk og skalldyr. Råvare:100% Viura. Spania, Rioja.

Santi Vigneti di Monteforte Soave Classico **kr. 399,-**

Vinen har en klar lys gul farge. En frisk aroma av hvite blomster med hint av eksotiske frukter og akasiehonning. Den har en frisk, fruktig og balansert smak.

Perfekt til de fleste fisketyper, skalldyr og som terrasse vin. Råvarer: Garganega 90%, Trebbiano 10%. Italia,Veneto, Soave.

Thomas Schmitt , Riesling **kr. 465,-**

En konsentrert vin med preg av aprikos, honning, mineraler og petrolium.

Den har en ren, frisk og delikat smak med en strågul farge. Passer til lyst kjøtt, fiskeretter og oster. Råvare:100% Riesling. Tyskland, Mosel.

Chablis Domaine de Vauroux **kr. 499,-**

Et særdeles flott eksemplar, naturligvis med typisitet satt i høysetet, og en mineralrik gammel sjøbunn setter sitt tydelige preg på vinen. Nydelig til fiskeretter og skalldyr. Råvare: Chardonnay. Frankrike.

RØD VIN

RED WINE

Husvin | House wine Santa Ana Malbec (husets) Sulfit | Sulfite **kr. 385,-**
glass | glas kr. 85,-
Vinen har en dyp rød farge med frisk duft av bær og noe krydder. God konsentrasjon, saftig og noen tanniner. Passer best til storfe, lam, småvilt og fugl. Råvarer: Syrah, Malbec. Argentina, Mendoza.

El Coto Crianza 37,5 cl **kr. 195,-**
Vinen har en middel dyp rød farge, med duft av røde bær, tørket frukt, dill, lakris og litt fat. God fylde og friskhet med en litt varm ettersmak. Passer best til kylling, lam og stofe. Råvarer: 100% Tempranillo. Spania, Rioja.

Santa Carolina Cabernet Sauvignon Reserva **kr. 415,-**
En fruktig aroma av solbær, mynte og urter med et hint av lakris og fat. Ung og fruktig smak preget av mørke bær og urter med en fast og litt varm ettersmak. Passer best til storfe, lam og osteretter. Råvare: Cabernet Sauvignon 100%. Chile, Rapel Vally, Colchagua.

Conti Serristori Chianti Classico Riserva **kr. 399,-**
Granittrød farge med duft av krydder, tørkede blomster og noe bringebær. Den har en elegant smak med lang ettersmak av ristede mandler og lakris. Passer best til lyst kjøtt, småvilt og oste retter. Råvare: 90% Sangiovese. Italia, Toscana, Chianti Classico.

Marques de Chive Tempranillo Crianza **kr. 395,-**
Vinen har en dyp rød farge med duft av røde og mørke bær med et streif av urter og fat. Ren og umiddelbar smak med innslag av røde og mørke bær, svakt undermoden stil. Vinen passer best til kylling, lam og svinekjøtt. Råvarer: 100% Tempranillo. Spania, Valencia, Utiel-Requena.

Illuminati Montepulciano d'Abruzzo Riparosso **kr. 425,-**
Vinen har en dyp blårød farge med en aroma preget av røde bær, litt tørket frukt, lakris og sevje. En smak som er preget av røde og mørke bær, innslag av urter med en svak bitter ettersmak. Passer best til lam, svin og storfe retter. Råvarer: Montepulciano. Italia, Abruzzo.

ØVRIGE VINER

OTHER WINES

Musserende viner | Sparkling wines

Martini Asti	kr. 430,-
Cremant De Bourgogne, Rose	kr. 505,-
Codorniu	kr. 415,-

Dessertvin | Sweet wine

Maydie Tannat 2006	Sulfitt Sulfite	glass glas kr. 85,-	kr. 599,-
--------------------	-------------------	-----------------------	-----------

Rosèvin | Rosè wine

Vitti Negroamaro Rosato Salento	kr. 420,-
---------------------------------	-----------

LINDESNES BRYGGHUS

Lindesnes pils

kr. 85,-

Denne ølen er strågul i fargen med en blomstrende aroma. Den er lettdrikkelig med en middels bitterhet og fylde. Ølet passer alene til kos eller sammen med lette matretter som typisk kylling, fisk og salat.

Bibelbelte Ipa

kr. 85,-

Ølet er rød i fargen, kraftig humlet for god bitterhet med en nydelig blomstrende aroma. Passer godt til fet mat eller bare hygge.

Spangreid Pale Al

kr. 85,-

Ølet har en fyldig maltsødme, med moderat humle aroma/bitterhet fra de Amerikanske humletyper ølet er brygget på. Ølet passer perfekt til mat som fisk, kylling, pasta og ost så vel som bare til kos.

Crude Ale

kr. 105,-

Dette ølet har en maltrik smak og er mørk rav på fargen. Det har en aroma av tørket frukt og krydder. Passer til litt kraftige kjøttretter eller bare til nytelse.

