



À LA CARTE 18.00 - 22.00

Velkommen til Lynx - Der nordisk eleganse møter italiensk kulinarisk lidenskap.
- From Local Peaks to Italian Streets - Experience the Difference.

F O R R E T T

KALIX LØYROM

KR 395

40g Kalix løyrom servert med blini, rødløk, crème fraîche, gressløk, sitron og dill.

Allergener: fisk, melk, hvete

Ved halvpensjon + KR 100

SKOGSOPPSUPPE

KR 195

Kremet skogsoppsuppe servert med konfiterte keiserhatt-sopp, tyttebær, rødløksmarmelade, sprø parmesan og kremet ferskost smaksatt med skogsopp.

Allergener: melk

HJORTETARTAR

KR 215

Hjortetartar servert med salvie-majones, fritert jordskokk, røkt salt, solbær, trøffelsnø og sprøtt rugbrød.

Allergener: egg, sennep, rug

FRITERT GEITE- OG SAUEMELKOST

KR 175

Fritert geite- og sauemelkost fra Thorbjørnrud Ysteri, servert med brunet løkpuré, øl-syltede småløk og timianolje.

Allergener: melk, hvete

B PIZZA MARGARITA - KR 125

A *Allergener: melk, hvete*

R

N HAMBURGER MED POMMES FRITES - KR 125

Allergener: hvete, egg, sennep

KYLLING MED POMMES FRIES - KR 125

Allergener: hvete, egg

*0 - 12 år

H O V E D R E T T

NORSK YTREFILET

KR 465

Norsk ytrefilet, helgrillet til 53°C, servert med vintersalat vendt i trøffel, hjemmelaget béarnaise, fritert potet og smørkonfiteret sjalottløk.

Allergener: melk, egg, sennep, sulfitt

Ved halvpensjon + KR 100

SMØRSTEKT TORSKELOIN

KR 395

Smørstekt torskeloin servert med sprø bacon, sauterte sopp, syltede Boretto-løk, potetpuré og rødvinssaus.

Allergener: melk, fisk, sulfitt

SAVOYKÅL

KR 355

Savoykål fylt med rotgrønnsaker og lagret ost fra Valdres, servert med potetpuré, vanilje-ristet persille, brunet smør, ristede hasselnøtter og fritert rødbete.

Allergener: melk, nøtter

LAMMERYGG

KR 425

Lammerygg servert med fritert polenta, ovnsbakte cherrytomater, romescosaus med solsikkefrø og smørstekte vintergrønnsaker.

Allergener: melk

Ved halvpensjon + KR 100

DESSERT

VANILJE CRÈME BRÛLÉE

KR 175

Klassisk vanilje crème brûlée.

Allergener: melk, egg

BAKT OSTEKAKE

KR 155

Bakt ostekake med sitron, servert med blåbærmarmelade og honeycomb.

Allergener: melk, egg, hvete

SJOKOLADEFONDANT

KR 155

Vår hjemmelagde sjokoladefondant med vaniljeis og kirsebærkompott.

Allergener: melk, egg, hvete

OSTEFAT

KR 255

Ostefat med 3 lokale oster, servert med fruktbrød og hjemmelaget marmelade.

Allergener: melk, hvete, rug

Ved halvpensjon + KR 50

BERRY DELIGHT

KR 250

Dessertpizza med mascarpone, blandede bær, melis og ristet mandel.

- Passer fint og dele.

Allergener: hvete, melk, nøtter

SKARSNUTEN RUSTIC

FRITERT ØRRET

KR 295

Fritert ørret servert med Sandefjord smør, rotgrønnsaker, dill og sitron.

Allergener: melk, fisk

VILTGRYTE

KR 315

Klassisk hjortegryte servert med potetmos og rørte tyttebær.

Allergener: melk

Ved halvpensjon + KR 50

RAVIOLI

KR 295

Ravioli fylt med pesto, servert i en kremet saus med hasselnøtter, sitron, urter, parmesan og basilikum.

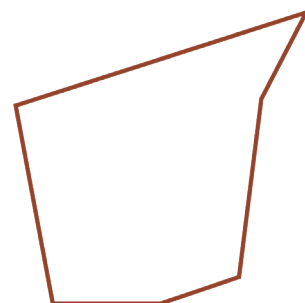
Allergener: melk, egg, hvete, nøtter

KONFITERT ANDELÅR

KR 295

Konfitert andelår servert med ovnsstekte rotgrønnsaker, kremet potetmos og rødvinsaus.

Allergener: melk, sulfitt



Ønskes chambre separee? Book Vinoteket!



= vår klimavenlige anbefaling.

*det kan forekomme spor av nøtter og hvete i vår mat.