

Pizza

Pizzaen vår har tynn og sprø bunn, og ost blandet av revet Norvegia & Mozzarella. Spis den i restauranten vår, eller ta med hjem!

1. Margherita @nr. 1+7

Ost, tomater, mozzarella

18 cm kr 95,- 27 cm kr 170,- 40 cm kr 260,-

2. Skinke @nr. 1+7

Ost, skinke, paprika, ananas

18 cm kr 100,- 27 cm kr 180,- 40 cm kr 270,-

3. Pepperoni @nr. 1+7

Ost, pepperoni, løk

18 cm kr 105,- 27 cm kr 190,- 40 cm kr 280,-

4. Biff @nr. 1+7

Ost, marinert biff, løk, jalapenos, paprika & champignon

18 cm kr 115,- 27 cm kr 205,- 40 cm kr 295,-

5. Middelhavet gresk @nr. 1+7

Ost, BBQ kylling, løk, soltørket tomat, feta, oliven

18 cm kr 105,- 27 cm kr 190,- 40 cm kr 280,-

6. Meksikansk @nr. 1+7

Ost, tomat, løk, jalapeno, kjøttdeig

18 cm kr 105,- 27 cm kr 190,- 40 cm kr 290,-



Meny

2020

Restauranten er åpen daglig

kl. 18:00 – 21:00

Vel bekomme!



HOVDEN RESORT

Forretter

Mesclun salat med lettgrillet tunfisk, vaktelegg, rødløk, cherry, avokado og paprika pesto Kr 145,- @ nr. 1+3+4+7+11

Hjorte carpaccio med rucola, syltet sopp, parmesan, trøffelolje og sprø søtpotet toast Kr 125,- @ nr. 7

Dagens suppe Kr 95,-



Hovedretter

Tagliatelle med scampi, pancetta og Alfredo saus Kr 215,- @ nr. 1+2+3+7
Vin anbefaling: Passage du Sud Sauvignon Blanc 2018, Frankrike Kr 450,- @ nr. 12

Kveitefilet servert med blomkålpure, smørstekte grønnsaker og hummersaus Kr 310,- @ nr. 4+7
Vin anbefaling: Vicar's Choice Sauvignon Blanc 2017, New Zealand Kr 590,- @ nr. 12

Langsamt stekt andelår servert med sellerirotmos, smørstekte grønnsaker og rødvinssaus tilsmakt med dadler Kr 310,- @ nr. 7+12
Vin anbefaling: Regnard Bourgogne Rouge Pinot Noir 2017, Frankrike Kr 690,- @ nr. 12

Indrefilet av okse fra grillen servert med søtpotetfries, sesongens grønnsaker og Café de Paris smør Kr 330,- @ nr. 4+7+10
Vin anbefaling: Baron De Ley Reserva 2015, Spania Kr 590,- @ nr. 12

Grillet hjort servert med rosevald poteter, sesongens grønnsaker og plommesaus Kr 335,- @ nr. 7+12
Vin anbefaling: Poderi Elia Barbera D'Asti 2016, Italia Kr 610,- @ nr. 12

Desserter

Fjell av sjokolade, bær og mascarpone, tilsmakt med banan-rom og kaffe dressing Kr 115,- @ nr. 7

Kværfjordkake servert med tyttebærsaus Kr 115,- @ nr. 1+3+7+8

Vanilje-is servert i vaffel, toppet med peanøtter, salt karamell og sjokoladesaus Kr 115,- @ nr. 1+3+7+8



Allergen: 1- Gluten; 2- Skalldyr; 3- Egg; 4- Fisk; 5- Peanøtter; 6- Soya; 7- Laktose; 8- Nøtter; 9- Selleri; 10- Sennep; 11- Sesamfrø; 12- Svelsel/sulfitt; 13- Lupin; 14- Bløtdyr. Mer info- vennligst kontakt personalet.

Milkshake og is

Milkshake, velg mellom: Kr 60,- @ nr. 7

Vanilje, sjokolade eller jordbær

Tre kuler is med friske bær Kr 90,- @ nr. 7



Biff sandwich

Grillet entrecote servert på hvitløkssmørstekt focaccia, toppet med aioli, salat, cherry tomater, rødløk, pesto, parmesan og redusert balsamico Kr 210,- @ nr. 1+3+7+8
Ølanbefaling: St. Andrews 0,5 l Kr 111,- @ nr. 1

Støylens burger

180 gram grillet kvernet rundbiff med bacon, cheddarost, brioche brød, tomat, syltagurk, rødløk og pommes frites Kr 210,- @ nr. 1+3+7
Ølanbefaling: E.C. DAHLS Bryggeri Bolt IPA 0,33 l Kr 109,- @ nr. 1

Barnas meny

Fish & chips Kr 98,- @ nr. 1+3+4+7+10

Pølser & friske grønnsaker Kr 98,- @ nr. 0

Kjøttboller & friske grønnsaker Kr 98,- @ nr. 7

Kyllingnuggets & friske grønnsaker Kr 98,- @ nr. 1+7

Barnas potetvalg:

Pommes frites, stekte poteter, potetmos eller pasta med tomatssaus. @ nr. 1+3 (pasta)



Alkoholritt alternativ: Erdinger Weisbier 0,33 l Kr 52,- @ nr. 1

Se også pizzamenyen vår på neste side!

Vi håper det smaker ☺