

À LA CARTE

SERVERES FRA 17:00 - 22:00

FORRETTER

FRITERT ASPARGES FRA HVASSER	159
<i>Nori, hollandaise, butare og granskudd.</i>	
1, 2, 6A, 14	
<hr/>	
SKALLDYRSUPPE MED KOKOS OG GREEN CURRY	139
<i>Serveres med agurk- og butaresalat og dagens fisk.</i>	
5, 7, 8, 12, 14	
<hr/>	
HUSETS BARFJØL (PERFEKT Å DELE PÅ BORDET)	299
<i>Perfekt som forrett for 2-4 personer, eller som hovedrett. Med et utvalg av oster og spekemat, tre typer tilbehør og fritert klippfisk. Serveres med husets knekkebrød.</i>	
1, 2, 6A, 7, 11, 12, 13, 14	

HOVEDRETTER

DAGENS FISK	310
<i>Serveres med grillet rød spisskål, smørsaus med estragon og vårløk, norske småpoteter og salte hvalnøtter med honning.</i>	
1, 7, 4B	
<hr/>	
CONFITERT KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH	325
<i>Lun tomatcassoulet med småtomater, hvite bønner, 'Nduja, kremet spinatsaus, fritert tørrfiskskinn og friske urter. 'Nduja er en sterk, myk salami fra Italia.</i>	
1, 7	
<hr/>	
GRILLET ENTRECÔTE	325
<i>Hollandaise med grønn Hoffsaus, asparges, norske småpoter og grillet sommerkål med hasselnøtt- og basilikumvinaigrette.</i>	
1, 2, 4D	
<hr/>	
GRILLET HVAL FRA LOFOTHVAL	325
<i>Pak choy, kongeøstersopp, fritert potet med hvitløk og koriander og peppersaus.</i>	
1, 5	
<hr/>	
BAKT BLOMKÅL MED SESAM (V)	239
<i>Sommerkål og østersopp, hasselnøttvinaigrette og reddiksalat.</i>	
4D, 5, 12	

DESSERT

OSTETALLERKEN	159
<i>Våre tre beste oster, marmelade og smørstekt krydderbrød.</i>	
1, 2, 4ABCD, 6ABC, 14	
<hr/>	
RABARBRA OG PISTASJNØTTER	145
<i>Myk pistasjbunn, rabarbra og kesam-is.</i>	
1, 2, 4C, 6A	
<hr/>	
KEFIR- OG LIMEPANACOTTA	145
<i>Norske jordbær, pepperot og sprø havreflak.</i>	
1, 6D	

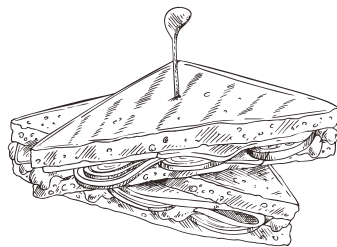
Allergener:

1 Melk	4A Mandler	4E Pekan	6 Gulten	6D Havre	9 Bløddyr	13 Lupin
2 Egg	4B Valnøtter	4F Cashew	6A Hveite	6E Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4C Pistasj	4G Pinjekjerne	6B Bygg	7 Fisk	11 Sennepe	Ⓢ Vegetar
4 Nøtter	4D Hasselnøtt	5 Soya	6C Rug	8 Skalldyr	12 Sesamfrø	

LUNSJ

SERVERES FRA 12:00 - 15:00

SALAT MED REKER	189
<i>Serveres med avokadokrem, sitronmajones, krutonger, mango og fermentert rødløk.</i>	
2, 6A, 8, 11, 14	
KREMET FISKESUPPE	239
<i>Serveres med dagens fisk, reker, gulrot, purreløk, fennikel, selleri og grillet brød.</i>	
1, 6A, 7, 8, 9, 10, 14	
FISKESMØRBRØD	189
<i>Grillet surdeigsbrød, dagens fisk, asparges, gribische og løk.</i>	
2, 6A, 7, 11, 14	
BURGER	239
<i>Modnet cheddar, syltet agurk, grillet varmrøkt bacon og pommes bistro.</i>	
1, 2, 6A, 11, 12, 14	
HUNDHOLMENS BLT-SANDWICH	189
<i>Norske småtomater, Hundholmens varmrøkte bacon, grønn Hoffsaus-majones, salat og revel ost.</i>	
1, 2, 6A, 11, 14	
SILDESMØRBRØD MED POTETSALAT	189
<i>Kryddersild og gribische på grillet brød.</i>	
1, 2, 6A, 7, 11, 14	
BAKT BLOMKÅL MED SESAM 	239
<i>Sommerkål og østerssopp, hasselnøttvinaigrette og reddiksalat.</i>	
4D, 5, 12	
KEFIR- OG LIMEPANNACOTTA	145
<i>Norske jordbær, pepperot og sprø havreflak.</i>	
1, 6D	



Allergener:

1 Melk	4A Mandler	4E Pekan	6 Gluten	6D Havre	9 Bløddyr	13 Lupin
2 Egg	4B Valnøtter	4F Cashew	6A Hveite	6E Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4C Pistasj	4G Pinjekjerne	6B Bygg	7 Fisk	11 Sennep	 Vegetar
4 Nøtter	4D Hasselnøtt	5 Soya	6C Rug	8 Skaldyr	12 Sesamfrø	

SMAKEN AV HUNDHOLMEN

Kjøkkenet har satt sammen en smaksmeny med det beste fra vårt kjøkken akkurat nå – etter sesong og tilgang.

SKALLDYRSUPPE MED KOKOS OG GREEN CURRY

Serveres med agurk- og butaresalat og dagens fisk.

5, 7, 8, 12, 14

CONFITERT KLIPPFISK FRA TASTE OF NORTH

Lun tomatcassoulet med småtomater, hvite bønner, 'Nduja, kremet spinatsaus, friteret tørrfiskskinn og friske urter. 'Nduja er en sterk, myk salami fra Italia.

1, 7

GRILLET HVAL FRA LOFOTHVAL

Pak choy, kongeøstersopp, friteret potet med hvilløk og koriander og peppersaus.

1, 5

OSTETALLERKEN

Våre tre beste oster, marmelade og smørstekt krydderbrød.

1, 2, 4ABCD, 6ABC, 14

RABARBRA OG PISTASJNØTTER

Myk pistasjbunn, rabarbra og kesam-is.

1, 2, 4C, 6A

695,-

(PER PERSON)

DRIKKEPAKKE 550,-

HUNDHOLMENS 3-RETTER

FRITERT ASPARGES FRA HVASSER

Nori, hollandaise, butare og granskudd.

1, 2, 6A, 14

GRILLET ENTRECÔTE

Hollandaise med grønn Hoffsaus, asparges, norske småpoter og grillet sommerkål med hasselnøtt- og basilikumvinaigrette.

1, 2, 4D

KEFIR- OG LIMEPANNACOTTA

Norske jordbær, pepperot og sprø havreflak.

1, 6D

575,-

(PER PERSON)

DRIKKEPAKKE 460,-

Allergener:

1 Melk	4A Mandler	4E Pekan	6 Gtulen	6D Havre	9 Bløddyr	13 Lupin
2 Egg	4B Valnøtter	4F Cashew	6A Hveite	6E Spelt	10 Selleri	14 Sulfitt
3 Peanøtter	4C Pistasj	4G Pinjekjerne	6B Bygg	7 Fisk	11 Sennep	Ⓢ Vegetar
4 Nøtter	4D Hasselnøtt	5 Soya	6C Rug	8 Skaldyr	12 Sesamfrø	