



# Olden Fjordhotel

## Kjøkkensjefens anbefaling i dag

### Fritert Mozzarella

*Panert Mozzarella, lett fritert og servert med smørsaus med ansjos og kvitløk* kr 165, -  
Inneheld: mjølk, egg, kveitemjøl, fisk

### Carpaccio av indrefilet

*Tynnskårne skiver indrefilet frå storfe i sitron-emulsjon. Med selleri, sjampinjong og parmesan* kr 185, -  
Inneheld: mjølk, selleri

### Reker Acapulco

*En meksikansk vri på en klassisk rekecocktail. Med Rucola salat og guacamole* kr 175, -  
Inneheld: skaldyr

### Dagens suppe

*Mange har blitt overraska av ei svært smakfull dagens suppe. Alltid fersk og med gode råvarer* kr 100, -  
Inneheld: Servitør vil opplyse om allergener basert på type suppe

---

### T-Bone

*Med röstipoteter, løkvingar, asparges og Café de Paris smør* kr 295,-  
Inneheld: mjølk  
**Medium rå** (45 grader kjernetemperatur). **Medium** (55 grader kjernetemperatur, rosa).  
**Medium +** (65 grader, lys rosa i midten). **Godt steikt** (gjennomsteikt, 80 grader kjernetemperatur)  
Inneheld: mjølk

### Lammecarré

*Servert med rosmarin- og kvitløksaus, Lyonnaise-poteter (potetskiver bakt med løk) og pannesteikte grønnsaker* kr 315, -  
Inneheld: mjølk

### Gratinert hummer

*Hummer, gratinert i rik fløtesaus med Parmesan. Fløtegratinerte poteter. Salat.* kr 450, -  
Inneheld: skaldyr, egg, mjølk, sennep

### Laksefilet

*I smørsaus med dill. Tradisjonell norsk fiskemiddag, servert med grønnsaker og kokte poteter.* kr 285, -  
Inneheld: fisk, mjølk

---

### Heimelaga dessert

*Spør etter dessert-menyen!*