



MARTHHAUGEN

Økologisk i Vesterålen

meny

På Marthahaugen tror vi på kortreist mat og gode lokale råvarer.

Dette gjenspeiles i vår meny.

Maten vi serverer er i stor grad komponert på bakgrunn av hva gården kan gi oss, og selvfølgelig: våre berømte villsau.

Dette produktet er noe våre gjester ofte etterspør og vi håper at følgende meny faller i smak!

forretter:

Blomkålsuppe med kikerter og urteolje kr 90

Gravet laks med sennepssaus kr 95

Frisk salat med fetaost og basilikum kr 95

Portvinsmarinert melon med skinke kr 100

Villsausadel med grønnsaker kr 100

hovedretter:

Marthahaugens villsaugryte med nybakt speltbrød kr 225

Bakerovnsstekt villsaulår med sopp, grønnsaker og viltsaus kr 265

Villsauform med urter og tomat på potetseng kr 240

Villsauribbe og lår med viltsaus og smakelig tilbehør kr 310

Bacalao på Marthas vis! kr 225

Ovnsstekt breiflabb med urter kr 220

Pinnekjøtt av villsau med rotmos, potet og heimelaga surkål kr 280

desserter:

Karamellpudding etter oldemor oppskrift kr 85

Marthahaugens eplekake med krem kr 80

Sjokoladefondant med bærsaus kr 85

Multer i Cognac med iskrem kr 95

Stekte epler med cognacrosiner og krem kr 80

Panna Cotta a la Martha med blåbærsaus kr 95

lunchmeny:

Det er mulig å holde mindre møter på Marthahaugen!

Vi tilbyr en enkel lunsjmeny til møtet.

Er det ønskelig med en middag etter at dere er ferdige ordner vi selvfølgelig dette!

Quiche med bacon og ost. Serveres med salat og nybakt speltbrød kr 170

Quiche med grønnsaker. Serveres med salat og nybakt speltbrød kr 170

Purre og potetsuppe med sopp og brød kr 130

Fiskesuppe med sesongens råvarer kr 140