



# MARTHHAUGEN

*En kulturopplevelse  
i Vesterålen*

## MENY

**På Marthahaugen setter vi kortreist mat og ypperste kvalitet på råvarene i høysetet. Maten vi serverer er i stor grad komponert på bakgrunn av hva gården kan gi; villsau, poteter, honning og urter. Ville bær og urter fra Vesterålens varierte flora og fauna utfyller rettene på menyen. Mange av rettene er bakt i vår uunnværlige vedfyrte bakerovn! Ta for deg vårt rikholdige spisekart og ring for bestilling!**

### 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 105

### HOVEDRETTER:

Marinert villsauribbe og lammelår med følge av vår berømte viltsaus og velsmakende tilbehør kr 315

Bakerovnsstekt villsaulår med sopp, grønnsaker og viltsaus kr 265

Sennepslam med bakt gourmetpotet, sjysaus og ingefærperer – kr 260

Ovnsstekt fillet av laks med sopp, urter og kremet urtesaus kr 235

## DESSERTER:

Karamellpudding etter oldemor oppskrift kr 85

Marthahaugens eplekake med krem kr 95

Multer i Cognac med iskrem kr 95

Stekte epler med cognacrosiner og krem kr 80

Panna Cotta a la Martha med bærsaas 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