



Lunsj  
Lunch  
Palmehaven





## Smørbrød

### Open-faced sandwiches

Rekesmørbrød serveres på hvitt brød med reker fra Lyngenfjorden.  
Smilende egg, majones, agurk, sitron og urtesalat.

*Inneholder: skaldyr, melk, hvete og egg.*

Open-faced shrimp sandwich with shrimps from Lyngen Fjord. Served on white bread with soft-boiled egg, mayonnaise, cucumber, lemon and herb salad.

*Contains: shellfish, milk, wheat and egg.*

Stor/Large 195,-

Liten/Small 115,-

Britannia Blå fra Gangstad Gård på Inderøy.  
Serveres på rugbrød med karamelliserte mandler,  
portvinsglace og urter.

*Inneholder: melk, rug, hvete, sulfitt og mandler.*

Blue Cheese "Britannia Blå" from Gangstad Gård served on rye bread with caramelized almonds, port wine glaze and herbs.

*Contains: milk, rye, wheat, sulphite and almonds.*

Stor/Large 165,-

Liten/Small 95,-

Avokadotoast på rugbrød servert med hummus, posjert egg,  
ristede gresskarkjerner og urtesalat.

*Inneholder: rug, hvete, egg og sesam.*

Avocado toast on rye bread. Served with hummus, poached egg,  
pumpkin seed and herb salad.

*Contains: rye, wheat, egg and sesame.*

Stor/Large 165,-

Liten/Small 95,-





«Christiansøpigenes» sild servert med sennep, eggeplommekrem,  
kapers og rødløk.

Toppet med sprø rug og urtesalat.

*Inneholder: sennep, egg, sulfitt, rug, melk og hvete.*

«Christiansøpigenes» herring served with mustard, egg yolk crème,  
capers and red onion.

Garnished with crispy rye and herb salad.

*Contains: mustard, egg, sulphite, rye, milk and wheat.*

Stor/Large 185,-

Liten/Small 110,-

Pastrami fra Røros på surdeigsbrød med grov sennep,  
syltet rødkål, gressløk og sellerikarse.

*Inneholder: hvete, melk, sulfitt, sennep og selleri.*

Pastrami from Røros, with mustard, pickled red cabbage, chives and cress.

*Contains: wheat, milk, sulphite, mustard and celery.*

Stor/Large 185,-

Liten/Small 110,-





## Hovedretter

### Main courses

#### **Biff Tartar**

#### **Beef Tartar**

Tilberedt ved bordet – med kapers, cornichons, persille, sjalottløk, eggeplomme og sennep.

Serveres med pommes frites og sprø salat.

*Inneholder: sennep, sulfitt.*

Prepared tableside - with capers, cornichons, parsley, shallots, egg yolk and mustard.

Served with French fries and crispy salad.

*Contains: mustard, sulfite.*

245,-

#### **Fiskesuppe**

#### **Fish soup**

Palmehavens fylldige og rike fiskesuppe servert med dagens fangst fra fiskehandleren, blåskjell fra Fosen og reker fra Lyngen. Serveres med grønnsaker «Julienne», urteolje og ferskt brød fra Britannias bakeri.

*Inneholder: melk, fisk, bløtdyr, skalldyr, hvete.*

Palmehaven's rich and creamy fish soup served with today's catch from the fishmonger, mussels from Fosen and shrimps from Lyngen.

Served with vegetables "Julienne", herb oil and fresh bread.

*Contains: milk, fish, molluscs, shellfish, wheat.*

225,-

#### **«Kyllingsalat Britannia»**

#### **«Chicken Salad Britannia»**

Ovnsbakte kyllinglår med estragon og sitron.

Grillet brokkolini, små tomater, rødløk, sprø hjertesalat, salte valenciamandler og luftig estragonemulsjon.

*Inneholder: egg, sennep, mandler.*

Roasted chicken thighs with tarragon and lemon.

Broccolini, small tomato, red onion, Boston lettuce, Valencia almonds and airy tarragon emulsion.

*Contains: egg, mustard, almonds.*

225,-



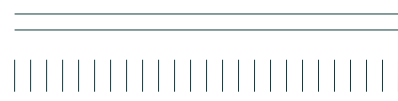


**Dagens 2-retters lunsj**  
**Our Daily 2 course special**

Hver dag setter vårt kjøkken sammen en smakfull lunsj med råvarer fra sesongen.  
Hovedrett og dessert.  
Spør din servitør.

Our kitchen creates a new menu each day with the best produce from the season.  
Main course and dessert.  
Ask your waiter for more information.

425,-





## Søtt Sweet

### **Napoleonskake** **Cake Napoleon**

Klassisk mille-feuille i bunn og topp, vaniljekrem med brun Jamaica rom.

*Inneholder: hvete, bygg, egg, melk.*

Classic mille-feuille served with vanilla custard cream perfumed with brown Jamacian Rum.

*Contains: wheat, barley, eggs, milk.*

125,-

### **«Potet»**

### **«Potato»**

Norsk klassiker, luftig fløtekrem med vanilje, rørte bringebær, sukkerbrød og tynt marsipanlokk.

*Inneholder: hvete, melk, egg og mandler.*

A Norwegian classic. Fluffy cream with vanilla, stirred raspberries, sponge cake and marzipan cover.

*Contains: wheat, milk, eggs, almonds.*

115,-

### **Sjokolade**

### **Chocolate**

Valrhona Manjari sjokolademousse med karamellbavaroise og mandarin pate de fruit, på en mørk browniebunn.

*Inneholder: melk, egg, valnøtter, mandler (glutenfri).*

Valrhona Manjari chocolate mousse with caramel bavaroise and mandarin pate de fruit, on a dark brownie base.

*Contains: milk, eggs, walnuts, almonds (gluten free).*

130,-





**Ostekake**

**Cheese cake**

Frisk ostekrem fylt med mandarin og pasjonsfruktgele på sprø bunn av hvit sjokolade og mais.

*Inneholder: melk (glutenfri).*

Fresh cream cheese filled with mandarin and passion fruit jelly on a crispy base of white chocolate and corn.

*Contains: milk (gluten free).*

120,-

**Dagens makron**

**Daily selection of macaroon**

*Inneholder: mandler, egg, melk.*

*Contains: almonds, egg, milk.*

24,-

