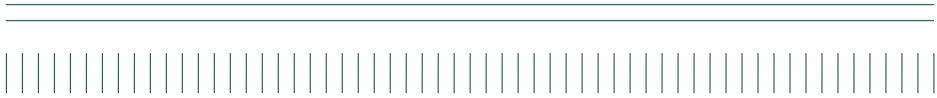




Lunch menu





Smørbrød

Open-faced sandwiches

Rekesmørbrød,
serveres på nybakt loff fra Britannias bakeri med reker fra Lyngenfjorden.
Smilende egg, majones, agurk, sitron og urtesalat.
(skalldyr, melk, hvete, egg, sulfitt)

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

Stor/Large 225,-
Liten/Small 175,-

Britannia Blå,
fra Gangstad Gård på Inderøy.
Serveres på rugbrød med karamelliserte mandler,
portvinsglace og urter.
(melk, rug, hvete, sulfitt, mandler)

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

Stor/Large 195,-
Liten/Small 155,-

Avokadotoast,
på rugbrød servert med hummus, posjert egg,
ristede gresskarkjerner og urtesalat.
(rug, hvete, egg, sesam)

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

Stor/Large 195,-
Liten/Small 155,-





Hovedretter

Main courses

Fiskesuppe,
Palmehavens fyldige 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.
(melk, fisk, bløtdyr, skalldyr, hvete)

Fish soup,
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.
(milk, fish, molluscs, shellfish, wheat)

265,-

«Cæsarsalat Britannia»,
anrettet ved bordet. Ovnsbakte kyllinglår med estragon og sitron.
Hjertesalat fra Frosta, parmesan, surdeigskrutonger og Cæsardressing.
(egg, sennep, hvete, fisk, melk, sulfitt)

"Caesar Salad Britannia",
served tableside. Roasted chicken thighs with tarragon and lemon.
Baby Romano lettuce from Frosta, parmesan, sourdough croutons and
Caesar dressing.
(egg, mustard, wheat, fish, milk, sulphites)

255,-

Burrata,
babyleaf-salat fra Viken, marinert artisjokk.
Tomater fra Hanasand gård, surdeigskrutonger,
ristet solsikkekjerner og pesto.
(hvete, melk)

Burrata,
Baby leaf lettuce from Viken, marinated artichoke
Tomato from Hanasand, sourdough croutons,
toasted sunflower seeds and pesto.
(wheat, milk)

235,-





Biffsmørbrød,
rosastekt indrefilet av okse fra Røros på ristet surdeigsbrød.
Tomater fra Hanasand gård, babyleaf-salat fra Viken, høvlet parmesan,
balsamico og steinsoppmajones.
(egg, sennep, hvete, melk, sulfitt)

Steak sandwich,
beef tenderloin from Røros on toasted sourdough bread.
Tomato from Hanasand, baby leaf lettuce, balsamico and porcini mayonnaise.
(egg, mustard, wheat, milk, sulphites)

285,-

Rødspette «Meunier»,
pannestekt rødspette med kapers og mandelsmør.
Serveres med potetpuré og sprø potet.
(fisk, melk, mandel, sulfitt)

Plaice «Meunier»,
with capers and almond butter.
Served with potato puré and Pommes Alouettes.
(fish, milk, almonds, sulphites)

285,-





Søtt Sweet

Napoleonskake,
Klassisk mille-feuille i bunn og topp,
vaniljekrem med brun Jamaicarom.
(hvete, bygg, egg, melk, sulfitt)

Cake Napoleon,
Classic mille-feuille served with vanilla custard cream perfumed
with brown Jamacian Rum.
(wheat, barley, egg, milk, sulphites)

145,-

«Potet»,
Norsk klassiker med luftig fløtekrem med vanilje, rørte bringebær,
sukkerbrød og tynt marsipanlokk.
(hvete, melk, egg, mandler)

“Potato”,
A Norwegian classic. Fluffy cream with vanilla, stirred raspberries,
sponge cake and marzipan cover
(wheat, milk, egg, almonds)

135,-

Sjokoladefondant,
Valrhona Manjari-sjokolade, kakaonibs, tyttebær- og yoghurtis.
(melk, egg, hvete)

Chocolate fondant,
Valrhona Manjari chocolate, cocoa nibs, lingonberry and yoghurt ice cream.
(milk, egg, wheat)

20 minutter tilberedningstid
Takes 20 min from ordering

165,-





Crêpe Suzette,
tynne franske pannekaker, serveres med nyrørt vaniljeis.
Flamberes i Palmehaven med appelsinlikør.
(egg, melk, hvete, sulfitt)

Crêpe Suzette,
classic French pancakes served with freshly churned vanilla ice cream.
Flambéed with orange liqueur in Palmehaven.
(egg, milk, wheat, sulphites)

155,-

Dagens makron
(mandler, egg, melk)

Daily selection of macaroon
(almonds, egg, milk)

29,-

