

~ SALATER ~

SALAD / SALAT / SALADE

139 NOK

Håndpillede reker, egg, dill- og gressløksdressing, krutonger og pikkels

Hand-peeled shrimps, egg, dill and chives dressing, croutons and pickles
Von Hand geschälte Krabben, Ei, Dill- und Schnittlauchdressing, Croutons und eingelegtes Crevettes décortiquées à la main, oeuf, vinaigrette à l'aneth et à la ciboulette, croûtons et cornichons

Skinke fra Mydland, høvlede rotgrønnsaker, eple, pære, nøtter og kraftkar

Ham from Mydland, slices of root vegetables, apples, pears, nuts and Kraftkar cheese
Mydland-Schinken, Scheiben von Wurzelgemüse, Äpfel, Birnen, Nüsse und Kraftkar-Käse
Jambon de Mydland, légumes-racines, pommes, poires, noisettes et fromage Kraftkar

Byggryn, bakte beter, hvit geitost og sennep-vinaigrette

Pearl barley, baked beetroot, white goat cheese and mustard vinaigrette
Perlgraupen, gebackene Rote Bete, weißer Ziegenkäse und Senf-Vinaigrette
D'orge, betterave rouge cuite, fromage de chèvre blanc et vinaigrette à la moutarde

~ DESSERT ~

(Spør om allergener / Ask about allergenes)
Fragen Sie nach Allergene / Poser des questions sur les allergènes

Dagens kake 65 NOK

Kuchen des Tages | Cake of the day | Gâteau du jour

Dessertskåler 39 NOK

Dessertschalen Stück | Dessert Bowls | Dessert Bowls

Allergener: Gluten (G), Skalldyr (Sk), Egg (E), Fisk (F), Peanøtter (P), Nøtter (N), Soya (So), Melk (M), Selleri (S), Sennep (Se), Sesamfrø (Sf), Sulfit (Su), Lupin (L), Bløtdyr (B).

Allergens: Gluten (G), Shellfish (Sk), Egg (E), Fish (F), Peanuts (P), Nuts (N), Soy (So), Milk (M), Celery (S), Mustard (Se), Sesame (Sf), Sulphite (Su), Lupin (L), Mollusks (B)

Allergene: Gluten (G), Schalentier (Sk), Ei (E), Fisch (F), Erdnüsse (P), Nüsse (N), Soja (So), Milch (M), Sellerie (S), Senf (Se), Sesam (Sf), Sulfit (Su), Lupine (L), Weichtiere (B)

Allergènes: Gluten (G), Fruits De Mer (Sk), Oeuf (E), Poissons (F), Arachides (P), Noisettes (N), Soja (So), Lait (M), Céleri (S), Moutarde (Se), Sésame (Sf), Sulfite (Su), Lupin (L), Mollusques (B)

RED PIZZA

Klassisk tomatsaus / Classic tomato sauce

SALAMI

Salami, rødløk, oliven

Salami, red onion, olives
Salami, oignon rouge, olives
Salami, rote Zwiebeln, Oliven
G (HVETE/WHEAT), M

189,-

MARGARITA

Mozzarella, tomat, basilikum

Mozzarella, tomato, basil
Mozzarella, tomate, basilic
Mozzarella, Tomato, Basilikum
G (HVETE/WHEAT), M

159,-

SPEKESKINKE & ASPARGES

Umberto fra Mydland, asparges, oliven

Umberto from Mydland, asparagus, olives
Umberto de Mydland, asperges, olives
Umberto aus Mydland, Spargel, Oliven
G (HVETE/WHEAT), M

199,-

FILET

Indrefilet av okse, chili, syltede grønnsaker

Beef tenderloin, chilli, pickled vegetables
Filet de bœuf, piment, légumes marinés
Rinderfilet, Chili, eingelegtes Gemüse
G (HVETE/WHEAT), M, S, E

229,-

GRØNN SEILING

Plantebasert topping, squash, paprika, aubergine, løk

Plant based topping, zucchini, peppers, aubergine, onion,
Garniture végétarienne, courgette, poivrons,
aubergine, oignon
Rein pflanzliche Garnierung, Zucchini, Paprika,
Aubergine, Zwiebeln
G (HVETE/WHEAT)

189,-

WHITE PIZZA

Rømme og Nyr / Sour cream and Nyr

REINSDYR

Reinsdyr fra Finnmark, ost, sopp, tyttebær

Reindeer from Finnmark, cheese, mountain cranberries, mushroom
Rentiere aus der Finnmark, Käse, Berg Preiselbeere, Pilz
Renne du Finnmark, fromage, montagne aïrelles, champignons
G (HVETE/WHEAT), M

229,-

KYLLING & PESTO

Kylling, hjemmelaget pesto, oliven, rødløk

Chicken, homemade pesto, olives, red onion
Hühnchen, hausgemachtes Pesto, Oliven, rote Zwiebeln
Poulet, pesto fait maison, olives, oignons rouges
G (HVETE/WHEAT), M, N (PINJEKJERNER/PINE NUTS)

189,-

CHORIZO FRA TIND

Chili, oregano, cherrytomater, sopp

Chilli, oregano, cherry tomato, mushroom
Chili, Oregano, Kirschtomate, Pilz
Piment, organ, tomates cerises, champignons
G (HVETE/WHEAT)

189,-

MYDLANDS PØLSEMENY

1 = 99 NOK | 2 = 159 NOK | 3 = 199 NOK

Grillpølse, Svinebratwurst, Lammepølse og Reinsdyrpølse

(SE, M)
Serveres med sterk sennep fra Beiar og hjemmelaget potetstappe (spør oss hvor poteten kommer fra!)

MYDLAND SAUSAGE MENU

Grill sausage, pork bratwurst,

lamb sausage and reindeer sausage

(SE, M)
Served with strong mustard from Beiar and homemade mashed potatoes (ask us which potatoes we have used!)

MENÜ MIT MYDLAND-WÜRSTCHEN

Grillwürstchen, Schweinebratwurst, Lammwürstchen und Rentierwürstchen

(SE, M)
Serviert mit scharfem Senf von Beiar und hausgemachtem Kartoffelpüree (fragen Sie uns nach der Kartoffelsorte!)

MENU AUX SAUCISSES DE MYDLAND

Saucisse grillée, porc bratwurst, saucisse d'agneau et de renne

(SE, M)
Accompagné de moutarde de Beiar et purée de pommes de terre maison (Vous pouvez nous demander la variété de pomme de terre utilisée!)

EKSTRA TILBEHØR: 35 NOK

Hjemmelaget skalldyrsrøre (SK, E, M), seiersløkpesto, syltet rødløk (SU)

Add ons: 35 NOK Homemade seafood salad (SK, E, M), alpine leek pesto, red onion pickles (SU)

Zusätzliche beilagen: 35 NOK Hausgemachter Meeresfrüchte-Salat (SK, E, M), alpines Lauchpesto, eingelegte rote Zwiebeln (SU)

Add ons: 35 NOK Salade de fruits de mer maison (SK, E, M), poireaux alpin au pesto, et oignons rouges et cornichons (SU)



~ SMØRBRØD ~

SANDWICHES / SANDWICHES / SANDWICHES

BLINGSER 129 NOK

Røket laks, Nyr og pepperrot (F, G (hvete), M)

Smoked salmon, Nyr and horseradish

Räucherlachs, Nyr und Meerrettich / Saumon fumé, Nyr et Raifort

*

Camembert fra Gangstad, marinerte grønnsaker og multesirup (G (hvete), M)

Camembert from Gangstad, marinated vegetables and cloudberry syrup

Camembert von Gangstad, mariniertes Gemüse und Moltebeeren-Sirup

Camembert de Gangstad, légumes marinés et sirop de mûrier

*

Ost fra Aalan og kokt skinke fra Mydland (G (hvete), M)

Cheese from Aalan and Mydland ham

Käse von Aalan und Mydland-Schinken

Fromage d'Aalan et Jambon de Mydland

HURTIGRUTENS REKESMØRBRØD 199 NOK

Håndpillede reker fra Helgeland, kokt egg, hjemmelaget majones, sprø salat, sitron og dill (SK, G (hvete), E, M, SO)

Hurtigruten's open shrimp sandwich

Hand-peeled shrimp from Helgeland, boiled egg,

homemade mayonnaise, crispy lettuce, lemon and dill

Hurtigrutens krabbensandwich

Von Hand geschälte Krabben aus Helgeland, gekochtes Ei, hausgemachte Mayonnaise, knackiger Salat, Zitrone und Dill

Sandwich de crevettes d'Hurtigruten

Crevettes de Helgeland décortiquées à la main, oeuf dur,

mayonnaise maison, laitue, citron et aneth

LEFSERULL 119 NOK

WRAPS / WRAPS / WRAPS

Umberto spekeskinke fra Mydland og ostekrem fra Røros (G (hvete), M)

Umberto Ham with herbs from Mydland and cream cheese from Røros

Mydland Umberto-Schinken mit Kräutern und Frischkäse aus Røros

Jambon de Umberto aux Mydland aux herbes de Mydland et fromage

à la crème de Røros

*

Smakfulle norske grønnsaker, "Flow-mince*", childressing, veganise, (G (hvete), SO, SE, SU

Tasty Norwegian vegetables, "Flow-mince **", chili dressing, veganise

Schmackhaftes norwegisches Gemüse, "Flow-Mince **", Chili-Dressing, Veganise

Legumes norvegiens gouteux, "flow-mince", vinaigrette pimentee

***Flowmince er et nytt unikt produkt med høyt proteininnhold laget av erter, norske rotgrønnsaker og sukkertare fra Hitra!**

*Flowmince is a new unique product with high protein content made from peas, Norwegian root vegetables and sugar sweets from Hitra!

***Flowmince ist ein neues einzigartiges Produkt mit hohem Proteingehalt aus Erbsen, norwegischem Wurzelgemüse und Zuckersüßigkeiten von Hitra!**

*Flowmince est un produit unique a haut taux de protéines provenant de pois, legumes racines de Norvege et le pouvoir sucrant de l` Hitra

~ HAMBURGER ~

FLOW BURGER

Flow Burger er en fantastisk blanding av bærekraftige og sunne råvarer blandet med innovative matteknikker og en lidenskap for god mat. Den er laget av det beste fra hav og land, som sukkertare fra Hitra, rotgrønnsaker og erterprotein.

Serveres med, salat, tomat, agurk rødløk, chili-dressing, veganise og ovnsbakt potet.

G (hvete), SO, SE, SU

209 NOK

FLOW BURGER

Flow Burger is a wonderful blend of sustainable and healthy ingredients blended with innovative food techniques and a passion for good food. It is made from the best of sea and land, such as sugarkelp from Hitra, root vegetables and pea protein.

Served with, salad, tomato, cucumber red onion, Harrisa dressing, veganise, and oven baked potato.

G (Wheat), SO, SE, SU

FLOW-BURGER

Unser Flow-Burger ist eine wunderbare Mischung aus nachhaltigen und gesunden Zutaten, kombiniert mit innovativen Lebensmitteltechniken und einer Leidenschaft für gutes Essen. Der Burger wird aus dem Besten hergestellt, was Meer und Land zu bieten haben, wie zum Beispiel Zuckertang aus Hitra, Wurzelgemüse und Erbsenprotein.

Er wird mit Salat, Tomate, Gurke, roten Zwiebeln, Harrisa-Dressing, veganer Mayonnaise und Ofenkartoffeln serviert.

G (Weizen), SO, SE, SU

BURGER FLOW

Le burger Flow est un formidable mélange d'ingrédients durables et sains, associés à des techniques culinaires innovantes et à une passion pour la bonne cuisine. Il se compose des meilleurs ingrédients terre et mer, tels que de l'algue kombu royal de Hitra, des légumes-racines et des protéines de pois.

Servi avec : salade, tomate, concombre oignon rouge, sauce Harissa, mayonnaise vegan et pommes de terre cuites au four.

G (Blé), SO, SE, SU

EKSTRA TILBEHØR: 35 NOK

Kraftkar (M), **bacon** (SU), **seiersløkpesto**, **syltede grønnsaker** (SU) og **karamellisert løk**

Add ons: 29 NOK Kraftkar (M), bacon (SU), alpine leek pesto, pickles (SU) and caramelized red onion

Zusätzliche beilagen: 29 NOK Kraftkar (M), Schinken (SU), alpines Lauchpesto, eingelegtes Gemüse (SU) und karamellierte rote Zwiebel

Add ons: 29 NOK Fromage Kraftkar (M), bacon (SU), poireaux alpins au pesto, cornichonset (SU) et oignons rouges caramélisés

FISKEBURGER

Burgeren du får servert i dag er laget av Hyse og Torsk. Den blir produsert i Lofoten, et naturlig valg når vi skulle finne en god fiskeburger. Som de selv sier, Ekte, ærlig og naturlig fiskemat.

Serveres med, salat, tomat, agurk, hjemmelaget kålsalat med Nyr, rødløk og ovnsbakte poteter.

G (hvete), F , M, SE, S, E

209 NOK

FISHBURGER

The burgers you get served today are made from Haddock and Cod. It is produced in Lofoten, a natural choice when we were to find a good fish burger. As they say, real, honest and natural food.

Served with Jarlsberg cheese, lettuce, tomato, cucumber, red onion, homemade coleslaw made with Nyr and oven baked potatoes.

G (Wheat), F , M, SE, S, E

FISCHBURGER

Die Burger, die wir Ihnen heute servieren, werden aus Schellfisch und Dorsch zubereitet. Sie stammen von den Lofoten, eine naheliegende Wahl, wenn wir einen richtig leckeren Fischburger suchen. Wie man dort zu sagen pflegt „ein echtes, bodenständiges und natürliches Gericht“.

Der Burger wird mit Jarlsberg-Käse, Salat, Tomaten, Gurken, roten Zwiebeln, hausgemachtem Krautsalat mit Nyr und Ofenkartoffeln serviert.

G (Weizen), F , M, SE, S, E

BURGER AU POISSON

Les burgers qui vous seront servis aujourd'hui sont préparés avec du haddock et du cabillaud. Ces poissons viennent de Lofoten, un choix évident pour créer un bon burger de poissons. Comme on dit : une cuisine authentique, sincère et naturelle.

Servi avec : fromage Jarlsberg, laitue, tomate, concombre, oignon rouge, coleslaw maison à base de Nyr et pommes de terre cuites au four.

G (Blé), F , M, SE, S, E

~ VARME RETTER ~

WARM DISHES / WARME SPEISEN / PLATS CHAUDS

BLÅSKJELL s 119 NOK / t 189 NOK

Med pommes frites (B, S, M, E)

Blue mussels: With French fries

Miesmuscheln: mit Pommes frites

Moules: Avec frites

BACALAO 199 NOK

Med hjemmebakst brød og smør fra Rørosmeieriet (F, S, SU, G (hvete), M)

Bacalao: With home-baked bread and butter from Rørosmeieriet

Bacalao: mit hausgemachtem Brot und Butter von Rørosmeieriet

Morue: Avec du pain fait maison et du beurre de Rørosmeieriet

YTREFILET FRA TRØNDELAG 325 NOK

Bakte sherrytomater, bakt hvitløk og bakt potet.

Velg mellom hjemmelaget bearnaisesaus eller mørk ølsaus

(M, E, S, G (bygg, hvete), SU)

Sirloin from Trønderlag: Baked cherry tomatoes, baked onions, baked garlic and baked potato. Choose between homemade béarnaise or a dark beer sauce

Filet aus Trønderlag: Gebackene Kirschtomaten, gebackene

Zwiebeln, gebackener Knoblauch und Ofenkartoffel.

Hausgemachte Sauce béarnaise oder Dunkelbiersauce

Aloyau du Trønderlag: Tomates cerise cuites, oignons et

ails cuits et pommes de terre au four. Choix entre une

sauce béarnaise faite maison ou une sauce à la bière brune

LAKS FRA SKJERVØY 260 NOK

Dampede rotgrønnsaker i strimler, hvitvinssaus og lakserogn (F, M, SU)

Salmon from Skjervøy: Julienne root vegetables, white wine sauce and salmon roe

Lachs aus Skjervøy: Gemüsejulienne mit Weinsauce und Lachsrogen

Saumon de Skjervøy: Julienne de légumes-racines, sauce au vin blanc et oeufs de saumon