

Kvöldseðill

Forréttir

Starters

Klassísk frönsk, ostagljáð lauksúpa
Classic French onions soup

Ferskt salat úr héraði
Local Salad, fresh from the area

Reykýsu brandaða á heimabökuðu rúgbrauði
Smoked haddock brandad with homemade ray bread

Djúpsteiktur Dala Brie, borinn fram með ristuðu brauði og salati
Deep fried Dala Brie, served with toast and salad

Hvannarlamb á tvo vegu
Local lamb Angelica, served in two ways

Aðalréttir

Main Courses

Tveggja rétta tilboð dagsins
Two course offer of the day

Plokkfiskurinn hans Snorra kokks
Chef Snorri's special fish stew

Þorskhnakki með bjórgljáa og bankabyggi
Cod filled with barley and beer glaze

Lamb borið fram með nýjum kartöflum, rötargrænmeti og soðsösu
Lamb served with new potatoes, root vegetable and lamb jus

Rib eye borin fram með bakaðri kartöflu,

ristuðum sveppum og bernaise
*Rib eye served with baked potato,
mushrooms and Béarnaise*

Kjúklingabringa
borin fram á ristudu bóndabrauði með hvannardressingu og klettsalati
*Chicken breast
served on a crispy bread with angelica dressing and rucola*

Grænmetisbuff með rôtargrænmeti
Vegetable burger with root vegetables

Eftirréttir
Desserts

Skyr og bláber borið fram með bláberjakrapís
Icelandic Skyr served with Blueberry sorbet

Epla og rabarbarabaka með góða ísnum frá Erpsstöðum
Apple and Rhubarb cake with local farm ice cream

-

Blandaður ís frá Erpsstöðum
Local farm Ice cream from