

# LANTERNEN

## RESTAURANT & BAR

**Åpningstider:**  
**Alle dager 12:00 - 19:00**  
**(Kjøkkenet stenger kl. 18)**

<b>Rekesmørbrød</b>	269,-		
180 gram håndpillede reker, egg, majones, lodderogn, dill, salat, sitron <i>Inneholder: egg, hvete, skalldyr</i>			
<b>Toast Skagen</b>	249,-		
En miks av reker, dill, crème fraiche, sitron, lodderogn og majones <i>Inneholder: skalldyr, melk, egg, hvete i brødet</i>			
<b>Hvitvinsdampede blåskjell med persille og fløte</b>	279,-		
Serveres med pommes bistro og alioli <i>Inneholder Bløtdyr, melk, sulfitt</i>			
<b>Kremet fiskesuppe med laks, torsk, blåskjell og reker</b>	289,-		
Serveres med surdeigsbrød og smør <i>Inneholder: skalldyr, bløtdyr, melk, hvete i brødet, fisk, sulfitt, selleri</i>			
<b>Cæsarsalat med kylling fra Stangegård</b>	249,-		
Serveres med spekeskinke chips, parmesan og brødkrutonger <i>Inneholder: egg, hvete, melk, fisk, sennep</i>			
<b>Husets hjemmelagede burger med cheddar (100% norsk storfekjøtt)</b>	269,-		
Serveres med salat, dressing og pommes bistro <i>Inneholder: egg, hvete, melk</i>			
<b>Ovnsbakt laks med agurksalat</b>	325,-		
Serveres med dampede poteter, dillsmør, rømme og ørretrogn <i>Inneholder: melk, fisk</i>			
<b>Brød og alioli</b> <i>Inneholder: egg</i>	65,-	<b>Chillinøtter</b>	69,-
<b>Pommes med alioli</b> <i>Inneholder: egg</i>	89,-	<b>Peanøtter</b>	65,-
<b>Marinerte oliven</b>	75,-		

### TIL BARNA (under 12 år)

Barnepizza med tomatsaus, ost og skinke	145,-/220,-
Hjemmelaget burger servert med pommes	139,-
Stekt kyllingbryst med pommes, agurk- og gulrotstaver	139,-



# LANTERNEN

## RESTAURANT & BAR

### STEINOVNSBAKT PIZZA

<b>Dronningen - vegetar</b>	200,-
Tomatsaus, mozzarella og basilikum <i>Inneholder: melk, hvete</i>	
<b>Nord</b>	220,-
Hvit pizza med crème fraîche, mozzarella, røkt norsk spekeskinke, sjampinjong, rødløk og steinsopp <i>Inneholder: melk, hvete</i>	
<b>Øst</b>	225,-
Tomatsaus, ventricina pikante/salami, mozzarella, sitronzest <i>Inneholder: hvete, melk</i>	
<b>Syd</b>	225,-
Tomatsaus, parmaskinke, cherrytomater, mozzarella, ruccola og parmesan <i>Inneholder: melk, hvete</i>	
<b>Vest - vegetar</b> (Vegan = uten ost med tomatsaus)	220,-
Hvit pizza, spinat, mozzarella, ramsløk, ruccola, cherrytomat og parmesan <i>Inneholder: hvete, melk</i>	
<b>Lanternen</b>	225,-
Hvit pizza, laks, blåskjell, reker, sitronzest, dill, mozzarella <i>Inneholder: melk, hvete, skaldyr, bløtdyr, fisk</i>	
<b>Barnepizza med ost og skinke</b>	145,- / 220,-
Tomatsaus, skinke og mozzarella (Liten serveres ikke som take away) <i>Inneholder: melk, hvete</i>	
<b>Nystekt pizzabrød med urteolje, hvitløk og chili</b>	125,-
<i>Inneholder: hvete</i>	

Vi tilbyr pizza bakt med glutenfritt mel - tillegg kr. 50

### SMÅTT & GODT

<b>Sjokoladefondant med vaniljeis</b> <i>Inneholder: egg, melk, hvete</i>	135,-
<b>Tre kuler is:</b> Vaniljeis og sorbet <i>Inneholder: egg, melk,</i>	96,-
<b>Gulrotkake</b> <i>Inneholder: egg, melk, hvete</i>	89,-
<b>Kanelbolle</b> <i>Inneholder: egg, melk, hvete</i>	45,-

Cappuccino 48,-

Caffe latte 54,-

Espresso enkel 39,-



# LANTERNEN

## RESTAURANT & BAR

### MUSSERENDE

<b>Prosecco, Costa Alta, Italia - Økologisk</b>	gl. 120,-	580,-
Hint av grønne epler og hvite blomster. Tørr, med fin syre og lett finish.		
<b>Crémant de Bourgogne, Henri Champliau, Frankrike</b>		720,-
Friske røde bærtone, innslag av blomster, delikate små bobler med en lang tørr finish.		
<b>Champagne, Marc Hebrart</b>		1100,-
Brut 1.er Cru NV. En mineralsk og frisk champagne med delikate små bobler og en lang frisk ettersmak		

### HVITVIN

<b>Chardonnay Viognier, Barramundi, Sør Australia</b>	gl. 113,-	545,-
Rent og friskt eplepreg med duft og smak av tropisk frukt av det gule slaget. God syre i avslutning.		
<b>Roero Arneis, Giacosa Fratelli, Italia, 2019</b>		560,-
Strågul farge. Frisk vin med innslag av blomster og streif av grønne epler. Tørr finish.		
<b>Riesling Dry, Villa Wolf, Tyskland, 2020</b>	gl. 128,-	619,-
En tørr, frisk og crisp riesling. Aroma preget av sitrus, eple og fersken, samt hint av mineraler.		
<b>Sancerre, Le Grand Moulin, 2020</b>		740,-
God og fersk duft med fint preg av stikkelsbær og blomster. Fruktig med fin syre, lett bitterhet, sitter godt.		
<b>Chablis Village, Defaix, Frankrike, 2020</b>	gl. 174,-	850,-
Klassisk tørr chardonnay fra Chablis. Modne epler, sitrus, melon og mineral		

### ROSÉ

<b>Côtes de Provence Rosé d'Aurore, Frankrike, 2018</b>	gl. 152	740,-
Lys klar lakserosa farge. Intense aromaer av aprikos, grapefrukt og urter.		

### RØDVIN

<b>Pinot Noir, Villa Wolf, Tyskland, 2020</b>	gl. 118,-	570,-
Fruktig og myk med saftig preg av jordbær og bringebær, litt krydder, fat, mineraler og urter.		
<b>Barbera D'Alba, Pertinace, Italia, 2019</b>	gl. 128,-	620,-
Ren med god fruktighet, skogbunn og bløte tanniner		
<b>Malbec, Catena, Argentina, 2019</b>		640,-
Tørr og frisk med modne tanniner, god konsentrasjon av morell og plommeaktig frukt. God lengde.		



# LANTERNEN

## RESTAURANT & BAR

### DRINKER

<b>Aperol Spritz</b> Aperol, Prosecco, toppet med soda og en appelsinskive	gl 139,-
<b>Hugo</b> Hylleblomst, Prosecco, lime og mynteblader	gl 139,-
<b>Gin &amp; Tonic</b> Beefeater, tonic og en sitronskive	gl 139,-
<b>Cuba Libre</b> Havana club, cola og lime	gl 139,-
<b>Irish Coffee</b> Jameson, kaffe, brunt sukker og krem	gl 139,-

### MINERALVANN

Herlige drikker fra Safteriet; Eple, Rabarbra	78,-
Pepsi, Pepsi Max, Solo, 7Up free - glassflaske selvfølgelig	59,-
Bris naturell	59,-
Imsdal Still 0,5	59,-
Munkholm	59,-
Carlsberg Alcohol Free	66,-
Fentimand Ingefærøl	78,-

### FATØL/CIDER

Ringnes 0,6 ( <i>Inneholder maltet bygg</i> )	139,-
Ringnes 0,4 ( <i>Inneholder maltet bygg</i> )	98,-
Bulmers Original Cider, 0,5	159,-

### FLASKEØL & BULMERS

Carlsberg	104,-
Ringnes Lite Pilsner glutenfri, 0,30 4,3%	112,-
Corona	119,-
E.C.Dahls Bolt IPA 0,33	149,-
<i>(Flaskeølen inneholder maltet bygg)</i>	

