

LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

Every day 12:00 - 19:00
(The kitchen closes at 6 pm)

Shrimp sandwich 269,-
180 grams hand-peeled shrimp, eggs, mayonnaise, capelin, dill, lettuce, lemon
Contains: eggs, wheat, shellfish

Toast Skagen 249,-
A mix of shrimp, dill, crème fraiche, lemon, fish roe and mayonnaise
Contains: shellfish, milk, eggs, wheat in the bread

White wine steamed mussels with parsley and cream 279,-
Served with french fries bistro and alioli
Contains: Molluscs, milk, sulphite

Creamy fish soup with salmon, cod, mussels and shrimp 289,-
Served with sourdough bread and butter
Contains: shellfish, mollusks, milk, wheat in the bread, fish, sulfite, celery

Caesar salad with chicken from Stangegård 249,-
Served with ham chips, parmesan and bread croutons
Contains: eggs, wheat, milk, fish, mustard

The house's homemade burger with cheddar (100% Norwegian beef) 269,-
Served with salad, dressing and french fries bistro
Contains: eggs, wheat, milk

Oven-baked salmon with cucumber salad 325,-
Served with steamed potatoes, dill butter, sour cream and trout roe
Contains: milk, fish

Bread and alioli *Contains: eggs* 65,-

French fries with alioli *Contains: eggs* 89,-

Marinated olives 75,-

Chilli nuts 69,-

Peanuts 65,-

FOR CHILDREN (under 12 years)

Children's pizza with tomato sauce, cheese and ham 145,-/220,-

Homemade burger served with french fries 139,-

Fried chicken breast with french fries, cucumber and carrot sticks 139,-



LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

BRICK OVEN BAKED PIZZA

Dronningen - vegetar	200,-
Tomato sauce, mozzarella and basil <i>Contains: milk, wheat</i>	
Nord	220,-
White pizza with crème fraîche, mozzarella, smoked Norwegian bacon, mushroom, red onion and porcini mushrooms <i>Contains: milk, wheat</i>	
Øst	225,-
Tomato sauce, spicy ventricina / salami, mozzarella, lemon zest <i>Contains: milk, wheat</i>	
Syd	225,-
Tomato sauce, parma ham, cherry tomatoes, mozzarella, arugula and parmesan <i>Contains: milk, wheat</i>	
Vest - vegetar (Vegan = without cheese with tomato sauce)	220,-
White pizza, spinach, mozzarella, chives, arugula, cherry tomato and parmesan <i>Contains: milk, wheat</i>	
Lanternen	225,-
White pizza, salmon, mussels, shrimp, lemon zest, dill, mozzarella <i>Contains: milk, wheat, shellfish, mollusks, fish</i>	
Barnepizza med ost og skinke	145,- / 220,-
Tomato sauce, ham and mozzarella (Small is not served as take away) <i>Contains: milk, wheat</i>	
Freshly baked pizza bread with herbal oil, garlic and chili	125,-
<i>Contains: wheat</i>	

We offer pizza baked with gluten-free flour - additional NOK. 50

SWEET AND GOOD

Chocolate fondant with vanilla ice cream <i>Contains: eggs, milk, wheat</i>	135,-
Three scoops of ice cream: Vanilla ice cream and sorbet <i>Contains: eggs, milk</i>	96,-
Carrot cake <i>Contains: eggs, milk, wheat</i>	89,-
Cinnamon buns <i>Contains: eggs, milk, wheat</i>	45,-

Cappuccino 48,-

Caffe latte 54,-

Espresso enkel 39,-



LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

MUSSERENDE

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

HVITVIN

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

ROSÉ

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

RØDVIN

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



LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

DRINKER

Aperol Spritz Aperol, Prosecco, toppet med soda og en appelsinskive	gl 139,-
Hugo Hylleblomst, Prosecco, lime og mynteblader	gl 139,-
Gin & Tonic Beefeater, tonic og en sitronskive	gl 139,-
Cuba Libre Havana club, cola og lime	gl 139,-
Irish Coffee 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>	



LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

