

LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

Sildetallerken Tre sorter hjemmelaget sild med en sommersalat av nypoteter og egg Serveres med dansk rugbrød <i>Inneholder: melk, hvete, fisk, sennep, egg</i>	274,-
Rekesmørbrød 180 gram håndpillede reker, egg, majones, lodderogn, dill, salat, sitron <i>Inneholder: egg, hvete, skalldyr</i>	269,-
Toast Skagen En miks av reker, dill, crème fraiche, sitron, lodderogn og majones <i>Inneholder: skalldyr, melk, egg, hvete i brødet</i>	249,-
Hvitvinsdampede blåskjell med persille og fløte Serveres med pommes bistro og alioli <i>Inneholder Bløtdyr, melk, sulfitt</i>	279,-
Kremet fiskesuppe med laks, torsk, blåskjell og reker Serveres med surdeigsbrød og smør <i>Inneholder: skalldyr, bløtdyr, melk, hvete i brødet, fisk, sulfitt, selleri</i>	289,-
Cæsarsalat med kylling fra Stangegård Serveres med spekeskinke chips, parmesan og brødkrutonger <i>Inneholder: egg, hvete, melk, fisk, sennep</i>	249,-
Husets hjemmelagede burger med cheddar (100% norsk storfekjøtt) Serveres med salat, dressing og pommes bistro <i>Inneholder: egg, hvete, melk</i>	269,-
Ovnsbakt laks med agurksalat Serveres med dampede poteter, dillsmør, rømme og ørretrogn <i>Inneholder: melk, fisk</i>	325,-

Vi gjør ikke individuelle tilpassninger med mindre det er allergi.

Brød og alioli <i>Inneholder: egg</i>	65,-	Chillinøtter	69,-
Pommes med alioli <i>Inneholder: egg</i>	89,-	Peanøtter	65,-
Marinerte oliven	75,-		

TIL BARN (under 12 år)

Barnepizza med tomatsaus, ost og skinke	145,-/230,-
Hjemmelaget burger servert med pommes	139,-
Stekt kyllingbryst med pommes, agurk- og gulrotstaver	139,-



LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

STEINOVNSBAKT PIZZA

Dronningen - vegetar	210,-
Tomatsaus, mozzarella og basilikum <i>Inneholder: melk, hvete</i>	
Nord	230,-
Hvit pizza med crème fraîche, mozzarella, røkt norsk spekeskinke, sjampinjong, rødløk og steinsopp <i>Inneholder: melk, hvete</i>	
Øst	235,-
Tomatsaus, ventricina pikante/salami, mozzarella, sitronzest <i>Inneholder: hvete, melk</i>	
Syd	235,-
Tomatsaus, parmaskinke, cherrytomater, mozzarella, ruccola og parmesan <i>Inneholder: melk, hvete</i>	
Vest - vegetar (Vegan = uten ost med tomatsaus)	230,-
Hvit pizza, spinat, mozzarella, ramsløk, ruccola, cherrytomat og parmesan <i>Inneholder: hvete, melk</i>	
Lanternen	235,-
Hvit pizza, laks, blåskjell, reker, sitronzest, dill, mozzarella <i>Inneholder: melk, hvete, skalldyr, bløtdyr, fisk</i>	
Barnepizza med ost og skinke	145,- / 230,-
Tomatsaus, skinke og mozzarella (Liten serveres ikke som take away) <i>Inneholder: melk, hvete</i>	
Nystekt pizzabrød med urteolje, hvitløk og chili	125,-
<i>Inneholder: hvete</i>	

Vi tilbyr pizza bakt med glutenfritt mel - tillegg kr. 50
Vi gjør ikke individuelle tilpassninger med mindre det er allergi.

SMÅTT & GODT

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

Cappuccino 46,-

Caffe latte 52,-

Espresso enkel 36,-



LANTERNEN

RESTAURANT & BAR

MUSSERENDE

Prosecco, Costa Alta, Italia - Økologisk	gl. 130,-	580,-
Hint av grønne epler og hvite blomster. Tørr, med fin syre og lett finish.		
Crémant de Bourgogne, Henri Champliau, Frankrike		720,-
Friske røde bærtoner, innslag av blomster, delikate små bobler med en lang tørr finish.		
Champagne, Marc Hebrart		950,-
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. 120,-	545,-
Rent og friskt eplepreg med duft og smak av tropisk frukt av det gule slaget. God syre i avslutning.		
Riesling Dry, Villa Wolf, Tyskland, 2020	gl. 130,-	580,-
En tørr, frisk og crisp riesling. Aroma preget av sitrus, eple og fersken, samt hint av mineraler.		
Grand Fief de la Cormeraie Muscadet, Frankrike, 2019		580,-
Ung, frisk og fokusert, preg av eple, sitrus og urter, hint av mineraler.		
Nautilus Sauvignon Blanc, New Zealand, 2020		670,-
Tørr og frisk med god fruktighet, mineralitet og frisk ettersmak.		
Chablis, Sainte Marie, Frankrike, 2020	gl.160,-	760,-
Klassisk tørr chardonnay fra Chablis. Modne epler, sitrus, melon og mineral		

ROSÉ

Pinot Noir Rosé, Villa Wolf, Tyskland, 2021	gl. 120	550,-
Lys rosa farge. En tørr, frisk vin med lett sødme i anslaget.		
Côtes de Provence Rosé d'Aurore, Frankrike, 2018		740,-
Lys klar lakserosa farge. Intense aromaer av aprikos, grapefrukt og urter.		

RØDVIN

Pinot Noir, Villa Wolf, Tyskland, 2020	gl. 125,-	570,-
Fruktig og myk med saftig preg av jordbær og bringebær, litt krydder, fat, mineraler og urter.		
Barbera D'Alba, Pertinace, Italia, 2019	gl. 135,-	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 145,-
Hugo Hylleblomst, Prosecco, lime og mynteblader	gl 145,-
Gin & Tonic Beefeater, tonic og en sitronskive	gl 145,-
Cuba Libre Havana club, cola og lime	gl 145,-
Irish Coffee Jameson, kaffe, brunt sukker og krem	gl 145,-

MINERALVANN

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

FATØL

Ringnes 0,6 (<i>Inneholder maltet bygg</i>)	139,-
Ringnes 0,4 (<i>Inneholder maltet bygg</i>)	98,-

FLASKEØL & BULMERS

Carlsberg	104,-
Corona	119,-
E.C.Dahls Bolt IPA 0,33	149,-
Ringnes Lite Pilsner glutenfri, 0,30 4,3%	112,-
Bulmers Original Cider, 0,5 (<i>Flaskeølen inneholder maltet bygg</i>)	159,-

Prisene kan bli justert i løpet av sesongen grunnet urolig prismsarked

