



LUNSJ
11 - 16

📶 PASSORD: RESTAURANT

LOUISES KREMEDE FISKESUPPE

LITT SULTEN! KR 145,-

Vår kjente fiskesuppe med laks, torsk, blåskjell, reker og ferske grønnsaker.

S, F, L, C, B

VEGETARBURGER

Hjemmelaget vegetarburger av rotfrukter, belgfrukter og ramsløk. Servert med tomatcutney, friterte løkringer, smokin´ gun sauce, pretzelbrød og pommes frites.

H, E, SO, C

LETTTRØKT LAKSELOIN FRA LERØY

Serveres med Josper-grillet syltet agurk, rødløk, eple, gressløkrømme, babyblader, revet pepperrot, rug og ramsløkpesto.

R, BY, H, F, L, CA, C



KR 165,-

KR 175,-

VINTERSALAT FRA ELSTØEN MED GÅRDSAND

Vinterens salatmiks med confitert andelår fra Vestfold, søtpotet-chips, syltet rødløk, stangselleri, Bufar-ost fra Wangensten i Valdres, saltbakte mandler og chipotle- og appelsinvinaigrette.

SO, L, C, SE

KR 185,-

URTEOMELETT AV JÆRENEGG

Med karse, gressløk og persille.

Serveres med røkt bogskinke fra Strøm Larsen, toast, meierismør og ruccula.

H, E, SO, L

KR 135,-

BAKT TORSKELOIN

Pot-au-feu (fiskegryte) av blåskjell, fennikel, beten, selleri, grønnkål og blåskjellsaus.

SO, L, C, B

KR 195,-

LANGTIDSKOKT KJAKE AV NORSK STORFE

Rødvinsbraisert oksekjake, potetmos med smak av trøffel og syltet rødløk.

SO, L, C

KR 225,-

HÅNDPILLEDE ATLANTERHAVSREKER

Klassisk servert på lyst steinovnsbrød med majones, norsk agurk, dill, salat og sitron.

H, S, E, L, SE

KR 169,-

DAMPEDE BLÅSKJELL FRA TRØNDELAG

Økologiske blåskjell fra produsenten Snadder & Snaskum i Trøndelag (500 gr). Det kalde, rene og næringsrike vannet i Trøndelag gir ideelle groforhold for blåskjellene. Dampet i hvitvin, sjalottløk, hvitløk, chili og fløte servert med pommes frites og aioli.

E, L, SE, B

KR 195,-

LOUISES BURGER I BRIOCHE

Grovkvernet burger satt sammen av de aller beste ingredienser og Josper-grillet for den rette grillsmaken. Serveres med smeltet Jarlsberg-ost, bladsalat, biffomat, chilidressing og pommes frites.

H, E, SO, L, SAN, SE, SM



KR 215,-

LUN BIFF- OG BÉARNAISE SANDWICH

Helstekt ytrefilet av okse skåret i skiver, organisk hvete- og rugbrød, grillet hjertesalat, confiterte tomater, friterte løkringer, pommes frites og béarnaise-saus.

H, R, E, SO, L

KR 215,-

FRA KYST OG HAV

På kryss og tvers i Norge finner vi en rekke kvalitetsleverandører og vi er privilegerte som kan velge fra øverste hylle. Louise velger de beste råvarene som er tilgjengelig i sesong.

GRIMSTAD ØSTERS

Serveres med rødløk, balsamico bianco og sitron.

1 STK KR 54,- 3 STK KR 160,- 6 STK KR 290,-

Østersene blir håndplukket på Sørlandet mellom Grimstad og Lillesand. Den korte reiseveien og det friske kalde sjøvannet bevarer ferskheten til østersene og gir den optimale smaksopplevelsen norske kysten kan tilby.

B

FERSKE NORSKE REKER KR 225,-

Serveres med brød, smør, sitron og aioli.

H, S, E, SO, L, SE

KOKT HUMMER KR 275,-

En halv hummer servert med egg- og urtegremlata, rømmemajones, salat og sitron.

H, S, E, SO, L, SE

HAVETS DELIKATESSE FAT, PP KR 425,-

Håndplukket fra våre beste leverandører med Varanger kongekrabbe, sashimi av dagens fangst, ponzusaus og wasabi, kamskjell fra Frøya, ferske norske reker, Grimstad østers, krabbeklør og hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.

H, R, S, E, F, SO, L, SE, B

LOUISES SKALLDYRFAT

MED AMERIKANSK HUMMER PP KR 725,-
MED NORSK/ATLANTISK HUMMER PP KR 850,-

Håndplukket fra våre beste leverandører med en halv, kokt hummer, Varanger kongekrabbe, krabbeklør, kamskjell fra Frøya, ferske norske reker, Grimstad østers, sjøkreps (når tilgjengelig) og hvitvinsdampede blåskjell fra Trøndelag. Serveres med ulike sauser og lyst landbrød.

H, R, S, E, F, SO, L, SE, B

DESSERTER

VANILJE KESAM KAKE

Med melonsalat og coulis.

H, E, P, L, MA, SAN

KR 95,-

MØRK SJOKOLADEMOUSSE-KAKE

Servert med Rørosrømme-is.

E, L, SAN

*GLUTENFRI

KR 115,-

ISKALDT

La deg friste av våre mange gode iskremes og sorbeter.

L, E

KR 85,-