



Lekve Gardsrestaurant

Forrett

<i>Røyke laks med eggerøre, salatbukett, vinaigrette dressing</i>	<i>105 kr</i>
<i>Honningmelon med spekeemat, jordbær, plommesaus, kvitløksbaguette</i>	<i>105 kr</i>
<i>Lettsteikt fjellaure med varm spinatsaus, salatbukett dressing, serveras med gratinert baguette</i>	<i>115 kr</i>
<i>Siderdampa blåskjell med krydderbaguette</i>	<i>115 kr</i>
<i>Sidermarinert fjellaure på ei eng av eplechutney, dillstua poteter</i>	<i>125 kr</i>
<i>Grava reinsdyr i eplekonsentrat med plommesidersaus, kvitløksbaguette</i>	<i>135 kr</i>
<i>Yoghurt/eplemarinert hjortefilet på krema urter og grønnsakseng</i>	<i>135 kr</i>

Supper

<i>Lokal blomkålsuppe med baguette og smør</i>	<i>85 kr</i>
<i>Champignonsuppe med baguette og smør</i>	<i>85 kr</i>
<i>Frisk aspargessuppe med baguette og smør</i>	<i>85 kr</i>
<i>Hardanger fiskesuppe med krydderbaguette</i>	<i>105 kr</i>
<i>Siderdampa krema blåskjellsuppe med eplegratinert baguette</i>	<i>115 kr</i>

Hovedrettar

<i>Sidermarinert fjellaure vendt i mandler, kremurtesaus, epleagurksalat, poteter kokt i eplesaft</i>	285 kr
<i>Lynghonningsteikt vill laks, steikte poteter vent i urter, spinatsaus, eplegrønssakseng</i>	285 kr
<i>Ovnsteikt lammesteik toppa med epleplommechutney med timiansaus, siderkokte poteter, steikte champignoner, blomkål, urteglassert gulrot</i>	295 kr
<i>Ovnsteikt oksesteik, toppa med eplechutney, bakt potet med urtesmør, sidersaus, glasserte gulrøtter, steikt champignon, eplekokt broccoli</i>	295 kr
<i>Eplemarinert lammefilet gratinert med eplekonsentrat ei grønssakseng toppa av plommesymfoni, siderkokte poteter</i>	310 kr
<i>Sidermarinert lammecarre, eplesaus, fløytegratinerte poteter, grønssaksbukket à la Ulvik</i>	320 kr
<i>Elg chateu toppa med friske urter, bacon, løk, kvitløk, viltsaus, grønssaksbukket, kokte poteter</i>	335 kr
<i>Reinsdyrfilet med urtebrødpanning, grønssakssymfoni, plommekompottsaus Lekve gardens urtepoteter</i>	345 kr
<i>Hjortefilet, husets plommetopping eplechutneysaus, råsteikte poteter, glasserte grønssaker vendt i friske urter</i>	345 kr
Dessert	
<i>Husets sider isparfait med plommer, heimelaga kjeks, tørka eple i skiver, Syse kirsebaersaus</i>	125 kr
<i>Husets fromage , plomme coli, heimelaga kjeks, Hardangerfrukt</i>	110 kr
<i>Husets spesialitet: Heimelaga eplekake toppa med eplechutney, heimelaga iskrem og husets kjeks, frukt</i>	110 kr
<i>Heimelaga karamellpudding med fersk frukt, heimelaga karamellsaus</i>	105 kr
<i>Husets tilslorte bondepiker, eplemost, krem, heimelaga kjeks</i>	85 kr