



Maten ved Sagafjord Hotel tek utgangspunkt i det beste av norske råvarer, presentert gjennom enkle og klassiske tilberedningsmetodar.

Vi nyttar fisk frå lokale leverandørar langs kysten av Møre og Romsdal. Kjøtet som vi serverer blir levert av slakteria i nærområdet, i tillegg handlar vi direkte frå mindre produsentar og bønder. Til baking av våre surdeigsbrød brukar vi mjøl frå Mylna i Volda.

Vi gler oss til å kunne servere dykk eit godt måltid i avslappa omgjevnader, med godt vertskap.

Smakeleg måltid!

Middag

FORRETTAR

Krema fiskesuppe

Serverast med julienne grønnsaker og fersk fisk.

Allergen: fisk, laktose, selleri, gluten og sulfitt.

205,-

Marinert okse frå Bjørdal

Serverast med sylta sjalottlauk, kapers og urtesalat

Allergen: sennep og sulfitt.

215,-

Tomat og ricottasalat

Serverast med norske cherry tomater, heimelaga ricotta og sherrydressing.

Allergen: laktose og sulfitt.

185,-

HOVUDRETTAR

Spinatgnocchi

Serverast med squash, pistasjpesto og tomat.

Allergen: fisk, laktose, gluten og nøtter

295,-

Burger frå Bjørdal

Blanding Herford og Dexter. servert med Brioch, tomat, sylteagurk, salat og pommes frites.

Allergen: fisk, laktose, gluten og nøtter

315,-

Kveite

Posjert i olivenolje, mandel- og fennikelveloute. Serverast med selleri og agurkrelish, druer

Allergen: fisk, sulfitt og nøtter

295,-

Grilla entrecote av norsk storfe

Serverast med heimelaga peparsaus, salat med bønnekarse og parmesan.

Allergen: laktose, egg og sulfitt

465,-

The food at Sagafjord Hotel is based on the best of Norwegian ingredients, presented through simple and classic cooking methods.

We use fish from local suppliers along the coast of Møre and Romsdal. The meat we serve is supplied by local butchers, and we also buy directly from small producers and farmers. For baking our sourdough bread, we use flour from Mylna in Volda.

We look forward to serving you a good meal in relaxed surroundings, with good hospitality.

Enjoy!

Dinner

STARTER

Creamy fishsoup

Cooked on halibut. served with fresh fish, root vegetables, roe and herb oil

Allergen: fish, lactose, celery, gluten og sulfitt.

205,-

Cured beef from Bjørdal

Served with Pickled shallots, capers, and herb salad

Allergen: mustard og sulfitt.

215,-

Tomato and ricottasalad

Served with norwegian cherry tomatoes, homemade ricotta og sherrydressing.

Allergen: lactose og sulfitt.

185,-

MAIN COURSE

Spinach Gnocchi

Served with squash, pistachio pesto and tomato.

Allergen: fish, lactose, gluten og nuts

295,-

Burger from Bjørdal

Mixture of Hereford, and Dexter. served with Brioche, tomato, pickle, salad and pommes frites.

Allergen: fish, lactose, gluten and nuts

315,-

Halibut

Olive oil Confit Halibut, almond and fennel veloute. with celery & cucumber relish and grapes

Allergen: fish, celery, sulfitt og nuts

295,-

Grilled entrecote of Norwegian beef

Serverast med heimelaga peparsaus, salat med bønnekarse og parmesan.

Allergen: lactose, egg and sulfitt

465,-

CHILDRENS MENU

Half portion of adult portion
50% of ordinary price.

Hamburger

Served with pommes frites

Allergen: gluten,

195,-

REMEMBER ADD ONS FOR YOUR DINNER

Bread and butter

65,-

Green salad

60,-

New potatoes with butter

75,-

Pommes frites

70,-

DESSERT

Rhubarb tart

served with elderflower and mascarpone cream

Allergen: lactose, egg, nuts and gluten

145,-

Creme Brulee

With real vanilla, served with almond macaroon and rasspberry-cremeuxx

Allergen: egg, lactose og nuts.

185,-

VIN-ANBEFALINGER

Krema fiskesuppe

Von Winning Forster Riesling/
Laroche Chablis St. Martin

Marinert okse frå Bjørdal

Domane Wachau Gruner Veltliner/
Moillard Pinot Noir

Tomat og ricottasalat

Von Winning Forster Riesling/
Laroche Chablis St. Martin

Spinatgnocchi

Von Winning Forster Riesling

Burger

Villagio Del Colle Piemonte Barbera/
Ogier Côtes du Rhône Artèsis/
Moillard Pinot Noir

Kveite

Laroche Chablis St. Martin

Grilla entrecote av norsk storfe

Finca San Martin/ Azelia Langhe Nebbiola

WINE RECOMMENDATIONS

Creamy fishsoup

Von Winning Forster Riesling/
Laroche Chablis St. Martin

Cured beef from Bjørdal

Domane Wachau Gruner Veltliner/
Moillard Pinot Noir

Tomato and ricottasalad

Von Winning Forster Riesling/
Laroche Chablis St. Martin

Spinach Gnocchi

Von Winning Forster Riesling

Burger

Villagio Del Colle Piemonte Barbera/
Ogier Côtes du Rhône Artèsis/
Moillard Pinot Noir

Halibut

Laroche Chablis St. Martin

Grilled entrecote of Norwegian beef

Finca San Martin/ Azelia Langhe Nebbiola

BARNEMENY

Halv porsjon av voksen meny

50% av ordinær pris.

Hamburger

Serverast med pommes frites

Allergen: gluten,

195,-

HUSK Å BESTILLE TILBEHØR TIL MIDDAGEN

Brød og smør

65,-

Grøn salat

60,-

Nypotet med smør

75,-

Pommes frites

70,-

DESSERT

Rabarbraterte

Serverast med maskarponekrem og
hylleblomst

Allergen: laktose, egg, nøtter, gluten

145,-

Creme Brulee

med ekte vanilje servert med
mandelmakron og bringebær cremeux

Allergen: egg, laktose og nøtter.

185,-