

# Restaurant Barden

## Meny uke 46

Åpent tirsdag og torsdag kl. 1130-1400

### Aspargessuppe

Serveres med focaccia & aioli

**Kr. 80,-** Allergener: *GL, ME, EG, SØ, SE, SU*

### Pannestekt lyr

Smørstekt asparges, ovnsbakte cherrytomater

Sandefjordssmør, ovnsbakte chili & hvitløkspoteter fra Bjertnæs & Hoel

**Kr. 150,-** Allergener: *SE, FK*

### Helstekt lam ytrefilet

Petit pois, gulrotpuré, rødvinsaus

Ovnsbakte poteter fra Bjertnæs & Hoel

Mintgele

Allergener: *Melk, sulfitt*

**Kr. 160,-**

### Hjemmelaget karamellpudding

Serveres med kremsaus & pistasjekjeks

**Kr. 80,-** Allergen: *ME, EG, NØ*

### Waldorf pudding

**Kr. 80,-** Allergen: *ME, EG, NØ*

#### Allergen informasjon

*EG Egg PN Peanotter SE Selleri BR Bløtdyr NØ Nøtter GL Gluten SO Soya  
ME Melk SU Sulfitter SP Sennep SK Skalldyr FK Fisk LU Lupin SØ Sesamfrø*