



# h v o n n

## VEITSLUMATSKRÁ

### FORRÆTTIR STARTERS

#### Dampaður toskur og grønmeti

Steamed cod fish served with braised vegetables

#### Stoktur laksur, eplamorl og sitrussalat

Pan fried salmon served with mashed potatoes and citrus salad

#### Tomatsúpan og heimabakað breyð

Cream of tomato soup and homebaked bread

#### Aspargussúpan og heimabakað breyð

Cream of asparagus soup and homebaked bread

### HØVUÐSRÆTTIR MAIN COURSES

#### Lamb, rómaeplir, grønmeti og sós

Lamb served with cream potatoes, sautéed vegetables and sauce

#### Grillstokt svínalundir, smá epli, sellarí, stokt flešk og sós

Grilled tenderloin pork served with baby potatoes, celery, bacon sauté and sauce

#### Hereford búffur 200g, bakað epli, salat og sós

Hereford steak 200 gr, served with baked potato, salad and sauce

### OMANÁ DESSERTS

#### Cheese cake

#### Heimabakað brownie og ísur

Homebaked brownie and ice cream

#### Borðbúnaður og tænasta

Service

335,-

#### Fyri hvønn

#### Íroknað kaffi/te

Including coffee/tea

#### Hølisleiga úr 1.000,-

Venue

All prices are in DKK



tel +298 350035 · hvonn.fo