

Kulturstua i Rø

- gårdsrestauranten du ikke har sett maken til

Menyer

3-retters

Fisketallerken med hjemmebakkt brød

Nyhakka hjortevilt med Tor saus, grønnsaker og ovnspoteter

Ro's bærkrum

.....

Jordkokksuppe med sprøstekt ørret

Elg i leirgyte med rotgrønnsaker og potetkubber

Eplesymfoni

Gourmetmåltid og flere retters menyer

Kan legges opp i samarbeid med gjestene.
Vi anbefaler gjerne gode viner til de ulike rettene.

Festbord fra skog og fjell

Retter av lokalt vilt og fisk.
Nylagede salater, hjemmebakkt krydderurtebrød og terter.
Alt tilbehør følger med - også vårt spesialbakte flatbrød.

I sommerhalvåret tilbyr vi også:

Bjørnsonmeny

Bjørnsons skjønnhetsuppe m/ wittenberger

Tallerken m/ mange små smaker fra Bjørnsons kjøkken
og egne spesialiteter

Løvepudding(semule) og bærsaas

Undsetmeny

Karvekålsuppe med nybakt brød

Saltim bocca m/gnocchi (italiensk kalverett)

Panna cotta m/bær

Disse måltidene kombineres ofte med et besøk
på Aulestad eller Bjerkebæk.

Ovenstående meny er eksempel og viser noen eksempler på hva
som serveres. Menyen varierer med årstidene.