

## Matseðill / A la carte

### Forréttir / Starters

#### **Grænmetissúpa / Vegetable Soup**

Rjómalöguð villisveppasúpa með sýrðum Flúðasveppum  
Creamy Wild Mushroom Soup with local mushrooms

**1,800 ISK**

#### **Humarsúpa / Lobster soup**

Rjómalöguð humarsúpa að hætti Rangæinga  
Cream based lobster soup with local langoustine tails

**2,300 ISK**

#### **Rangá fiskisúpa / Rangá fish soup**

Fiskisúpa Hótel Rangá ásamt blönduðu sjávarfangi  
Fish soup a la Rangá with our best seafood available

**2,300 ISK**

#### **Grænmetis salat / Green Salad**

Ferskt salat með ristudum brauðteningum, rauðlauk, agúrkum og hægeldudum tómötum  
Green salad served with croutons, red onion, cucumber and confit tomatoes

**1,900 ISK**

#### **Lundi / Puffin**

Reyktur lundi ásamt bjórbräuðsmulningi og "cumberland" sósu  
Smoked puffin served with beerbread crumble and "cumberland" sauce

**2,400 ISK**

#### **Laxapastrami / Salmon Pastrami**

Laxapastrami með nípu og spínat mauki, súrsað fennel og jurtum  
Salmon Pastrami with turnip and spinach purée, pickled fennel and herbs

**2,200 ISK**

#### **Hreindýr / Reindeer**

Hreindýra "carpaccio" með klettasalati og truffluolíu  
Reindeer "carpaccio" with rucola salad and truffle oil

**2,600 ISK**

## **Aðalréttir / Main course**

### **Grænmetisréttur / Vegetarian**

Spínat baka með rótargrænmeti, gúrku sósu og tómatsalsa  
Spinach pie with rootvegetables, cucumber sauce and tomato salsa  
**3,600 ISK**

### **Hnetusteik / Vegetarian Steak**

Hnetusteik ásamt rótargrænmeti, jógúrtsósu, salati og jurtum úr héraði  
Vegetable steak including variety of nuts served with, salad, yogurt sauce and local herbs  
**3,600 ISK**

### **Fiskur dagsins / Fish of the day**

Borinn fram með blómkáls- og rauðrófumauki, humarbyggi og humarfroðu  
Served with cauliflower and betroot purée, barley with langoustine tails and lobster foam  
**4,100 ISK**

### **Rangárlax / Rangá Salmon**

Rangárlax með sætkartöflu- og hvítsúkkulaðimauki, kampavínsfroðu og jarðaberjum  
Local wild salmon with sweet potato and white chocolate purée, champagne foam and local strawberries  
**4,200 ISK**

### **Þorskur / Cod**

Pönnusteiktur þorskhnakki ásamt byggi úr héraði,  
brúnuðu jarðskokkamauki og reykýsusósu  
Panfried Icelandic Cod with local barley, Jerusalem artichokes and smoked haddock sauce  
**4,200 ISK**

### **Haf og Heiði / Surf and Turf**

Lambahryggsvöðvi og humar með smjörsteiktum smælki kartöflum og rauðvínssóðsösu  
Icelandic mountain lamb and langoustine combo with potatoes and redwine demiglaze  
**6,200 ISK**

### **Kjúklingalundir / Chicken**

Kjúklingalundir með maís á fjóra vegu, ferskri gúrku og skyr- og jógúrtsósu  
Local chicken served with corn in four ways, fresh cucumber and skyr - yoghurt sauce  
**4,200 ISK**

### **Önd / Duck**

Hægelduð andarbringa með rótargrænmeti, íslenskum Flúðasveppum og bláberjasóðsösu  
Slow cooked duck breast with root vegetables, Icelandic "Flúða" mushrooms and blueberry demiglaze  
**5,100 ISK**

## Eftirrétir / Desserts

**Úrval af ís / Variety of Ice Cream**  
með ferskum ávöxtum  
with fresh fruits  
**1,800 ISK**

**Hrært Skyr / Whipped Local Skyr**  
með bláberjamauki og ferskum ávöxtum  
with blueberries and fresh fruits  
**1,800 ISK**

**Volg súkkulaðikaka / Warm Chocolate Cake**  
með vanilluís og ferskum ávöxtum  
with vanilla ice cream and fresh fruits  
**2,000 ISK**

**Skyrkaka / Dairy "Skyr" Cake**  
með berja krapís og ferskum ávöxtum  
with berry sorbet and fresh fruits  
**2,000 ISK**

**Ostabakki / Cheese Platter**  
Úrval af innlendum sem erlendum ostum ásamt meðlæti  
Variety of local and imported cheese served with jam and crackers  
**2,000 ISK**