

Smaken av sydspissen

Vi dekker bordet med lokale produkter fra både hav og land
– både vilt og dyrket

Vårt eget fyrbrød bakt på sjøvann og tilsatt tørkede alger.

Surdeigsbrød som er bakt med både vann og vekster fra havet.

Glutenfrie knekkebrød er også tilsatt de verdifulle mineralene og vitaminene som finnes i “havets grønnsaker”.

Alle brød bakes av økologiske råvarer og har Debio-godkjenning.

Lune lokale fiskekaker fra Jentan på Båly, hvor fisken er fanget like utenfor Lindesnes-halvøya.

Fiskekakene er laget spesielt for oss med tilsetning av tørket tare for å heve smaken.

Fenalår av lam og elgpølse laget av Svindland pøsefabrikk.

Som tilbehør har vi godt smør og rømme fra Røros-meieriet
og ikke minst vår egenproduserte pesto av ramsløk plukket på Lindesnes.



FYRSMÅK

FOOD MEMORABILIA

HISTORIE - OPPLEVELSE - BÆREKRAFT

FYRSMÅK er laget med respekt for kystbefolkningens tradisjoner og med bevissthet som ingrediens for framtida.

