

Matseðill Kerlingarfjalla

Forréttir (léttar súpur)

<i>Dreifbýliskæfuréttur</i>	1.300
<i>Tær núðlusúpa</i>	1.100

Súpur eru bornar fram með brauði og smjöri

Aðalréttir

<i>Plokkfiskur borinn fram með rúgbrauði</i>	3.300
<i>Lax (ofnsteiktur)</i>	3.500
<i>Íslensk kjötsúpa</i>	3.100
<i>Grænmetisréttur</i>	3.100

Yfir daginn

<i>Kerlingarfjallasamlaka með skinku, osti og grænmeti</i>	1.200
<i>Súpa dagsins</i>	1.100
<i>Grænmetisbaka</i>	1.800

Eftirréttir

<i>Brownies með þeyttum rjóma</i>	900
<i>Kökusneið með rjóma</i>	1.100
<i>Vafla með sultu og rjóma</i>	1.100

The Kerlingarfjöll Menu

Starters (soups)

<i>Mushroom soup</i>	1.100
<i>Country pate</i>	1.300

Soups are served with bread and butter

Main courses

<i>Plokkfiskur (stewed fish) served with rye bread</i>	3.300
<i>Salmon (Owen baked)</i>	3.500
<i>Lamb meat soup</i>	3.100
<i>Vegetable dish</i>	3.100

During the day

<i>Sandwich with ham, cheese and garnish</i>	1.200
<i>Soup of the day</i>	1.000
<i>Vegetarian pate</i>	1.800

Deserts

<i>Brownies with whipped cream</i>	900
<i>Chocolate cake with whipped cream and berries</i>	1.100
<i>Waffles with cream</i>	1.100