



# Middagsseddel

— Tollboden Restaurant, Kragerø sommer 2011 —

## Italiensk pizza

- Frem til 23.00 -

Tollbodens italienske pizza tilberedes på tradisjonelt vis og stekes i steinovn. Kan gjerne deles på flere som en forrett.

<b>Pizza Margherita</b>	167,-
Tomatsaus, fersk mozzarella og basilikum.	
<b>Pizza Vesuvio</b>	172,-
Tomatsaus, reven mozzarella og skinke.	
<b>Pizza Funghi e prosciutto</b>	176,-
Tomatsaus, reven mozzarella, skinke og sopp.	
<b>Pizza Parma</b>	205,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, Parmaskinke, parmesan, pinjekjerner og ruculla. Parmaskinken er lagt på etter steking.	
<b>Pizza Tropical</b>	182,-
Tomatsaus, reven mozzarella, pepperoni og ananas.	
<b>Pizza Fiorentina</b>	205,-
Tomatsaus, reven mozzarella, sjampinjong, marinert oksefilet på italiensk vis, cherrytomater og basilikum.	
<b>Pizza Rustica</b>	189,-
Tomatsaus, reven mozzarella, pepperoni, gorgonzola og hvitløk.	
<b>Pizza Salame Milano</b>	199,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, pesto, italiensk salami (salame Milano), oliven og cherrytomater	
<b>Pizza Pesto e salame</b>	199,-
Tomatsaus, fersk mozzarella, pesto, italiensk salami (salame Milano) og rødløk.	
<b>Pizza Formaggio</b>	186,-
Reven mozzarella, Gorgonzola, parmesan og fersk mozzarella (uten tomatsaus).	
<b>Calzone</b>	182,-
Innbakt pizza med tomatsaus, fersk mozzarella, skinke, sopp og basilikum.	
TILBEHØR	
<b>Tillegg pr ingrediens</b>	17,-
<b>Skål med aioli</b> (hvitløk og majones)	25,-
<b>Skål med rømmedressing</b>	25,-

## Barnemeny

- SE EGEN MENY -

## Velkommen!

KJÆRE GJEST

Velkommen til Tollboden, Kragerøs storstue med en fransk/italiensk/norsk meny, og mye godt å drikke. Uansett hvor hektiske dagene er, gleder vi oss over at akkurat du er vår gjest, og at du har lyst til å besøke oss på Tollboden. Vi vil alltid gjøre vårt ytterste for at det skal være en positiv opplevelse, med deg som gjest i sentrum.

Hilsen alle oss på Tollboden.

## Alltid på Tollboden

- Frem til 22.30 -

<b>Tollbodens fisk- &amp; skalldyrssuppe</b>	209,-
Kremet fiskesuppe serveres med blåskjell, kreps, reker og laks.	
<b>Tollbodens Burger</b>	182,-
Serveres med Jarlsberg, bacon, rødløk, tomat, salat, picklesdressing og stekte poteter.	
<b>Spareribs</b>	199,-
Serveres med coleslaw, grillet mais og amandinepoteter.	
<b>Oksecarpaccio</b>	152,-
Okse serveres rå i tynne skiver med ruculla, parmesan, pinjekjerner, trøffelcremè og sitron.	
<b>Blåskjell i hvitvin</b>	229,-
Blåskjell dampes i hvitvin smaksatt med brunois gjort på gulrot, palsternakk, hvitløk og ingefær. Serveres med husets brød.	
<b>Blåskjell i tomatsaus</b>	229,-
Blåskjell dampes i tomatsaus smaksatt med hvitvin, hvitløk og peperoncini. Serveres med husets brød.	
<b>Blåskjell i fløte</b>	229,-
Blåskjell dampes i fløte smaksatt med brunois gjort på gulrot, palsternakk og hvitløk. Serveres med husets brød.	
<b>Scampisalat</b>	182,-
Serveres med avokado, mango, sjalottløk, cherrytomater og dressing laget på ingefær, honning og chilli.	
<b>Stekt ørret</b>	245,-
Serveres med urtepotetpurè, cherrytomater og olivenemulsjon.	
<b>Norsk entrecôte</b>	298,-
Serveres med amandinepoteter, urtesmør., salat med tomat, løk og parmesan.	

## Forrett

- 17.00 – 22.30 -

<b>Liten fisk- &amp; skalldyrssuppe</b>	124,-
Kremet fiskesuppe serveres med blåskjell, kreps, reker og laks.	
<b>Oksecarpaccio</b>	152,-
Okse serveres rå i tynne skiver med ruculla, parmesan og pinjekjerner, trøffelcremè og sitron.	
<b>Scampisalat</b>	132,-
Serveres med avokado, mango, sjalottløk, cherrytomater og dressing laget på ingefær, honning og chilli.	
<b>Rå Salma-laks</b>	129,-
Serveres med salat, chilli, ingefær og soyasaus.	
<b>Lettstekte kamskjell</b>	155,-
Serveres med erterpurè, syltede rotgrønnsaker og trøffelskum.	

## Varmrett

- 17.00 – 22.30 -

<b>Lammecarré</b>	315,-
Serveres med puyliner, baconkrust, rødvinreduksjon og bakte fiken.	
<b>Okse-tournedou</b>	335,-
Serveres med shitakesopp, potetgalette, saltbakt sjalottløk og grappasaus	
<b>Krydderstekt kveite</b>	298,-
Serveres med potetkake, auberginepurè, ovnsbakte cherrytomater, gremolata og friterte kapers.	
<b>Sopprisotto (vegetar)</b>	190,-
Serveres med hvitløk, sjalottløk, ferske urter, toppet med ruculla og parmesan.	
<b>Ekstra poteter</b>	32,-

## Søtsaker

- Frem til 23.00 -  
- Se under Lunsj -

### Kort historikk om Tollboden i Kragerø

Tollsted fra 1822 til 1992

Hovedbygningen ble oppført ca 1783-85. I perioden frem til 1822 ble de øvrige bygninger på eiendommen oppført. Den var i privat eie, med fire forskjellige eiere i denne perioden, frem til Finans-, handels- og tolldepartementet kjøpte gården i 1820. Deretter var det tollsted frem til nedleggelsen i 1992. I 1994 ble eiendommen solgt fra Statsbygg til Leif Abel Engh, som i 1997 solgte eiendommen videre til Andreas Tanberg. I mars 2007 kjøpte Ivar Tollefsen eiendommen.

Serveringsvirksomhet fra 1999

For sommersesongen 1999 ble det etablert en enkel kafédriфт i den vestre sjøboden og på uteområdet, samt produksjon og utsalg av italiensk is i et kjellerlokale i hovedhuset. Gjennom de følgende fire årene ble sjøbodene totalrestaurert og satt i stand til restaurantdrift. I denne perioden var det serveringsvirksomhet kun hver sommer. I november 2002 åpnet restauranten helårsdrift i sjøboden til venstre på bildet. Hovedhuset skal senere restaureres til hotell.

### **Kort historikk om Tollboden I Kragerø**

#### **Tollsted fra 1822 til 1992**

Hovedbygningen ble oppført ca 1783-85. I perioden frem til 1822 ble de øvrige bygninger på eiendommen oppført. Den var i privat eie, med fire forskjellige eiere i denne perioden, frem til Finans-, handels- og tolldepartementet kjøpte gården i 1820. Deretter var det tollsted frem til nedleggelsen i 1992. I 1994 ble eiendommen solgt fra Statsbygg til Leif Abel Engh, som i 1997 solgte eiendommen videre til Andreas Tanberg. I mars 2007 kjøpte Ivar Tollefsen eiendommen.

#### **Serveringsvirksomhet fra 1999**

For sommersesongen 1999 ble det etablert en enkel cafédrift i den vestre sjøboden og på uteområdet, samt produksjon og utsalg av italiensk is i et kjellerlokale i hovedhuset. Gjennom de følgende fire årene ble sjøbodene totalrestaurert og satt i stand til restaurantdrift. I denne perioden var det serveringsvirksomhet kun hver sommer. I november 2002 åpnet restauranten helårsdrift i sjøboden til venstre på bildet. Hovedhuset skal senere restaureres til hotell.