

## Forretter

### Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Inneholder: fisk, havre, rug, hvete, melk

Kr 210.-

### Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

fire små hjemmelagede delikatesser av fjellets råvarer. Kr 195.-

Inneholder: melk, egg, sennep, selleri, fisk, hvete.

### Andebryst

Skiver av andebryst, serveres kald, med frisk salat.

Inneholder: hvete, selleri

Kr 185.-

### Grillede kamskjell

Grillede kamskjell med polenta & trøffelsmør.

Inneholder: melk, bløtdyr

Kr 215.-

### Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal

med varmt sitronurtesmør.

Inneholder: melk, fisk

Kr 205.-

### Argentinske villreker

Argentinske villreker, tilberedes i olivenolje

med chili og hvitløk.

Inneholder: skalldyr

Kr 190.-

## Supper

### Skogsoppkremssuppe

*Kremet suppe av lokalt plukket skogsopp.*

Kr 159.-

*Inneholder: melk*

### *Kremet Strandkrabbesuppe.*

*Kraftig strandkrabbesuppe med godt brød.*

Kr 159.-

*Inneholder: melk, hvete, skalldyr*

*Alle våre forretter serveres med hjemmelaget hasselnøtt brød.*

*Inneholder: hvete, hasselnøtter*

## *Fiskeretter*

### *Rakfisk*

*Rakfisk fra egen butt.*

*Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rødbeter & rømme.*

Kr 355.-

*Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre*

### *Grillet fjellørret*

*Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal.*

*Serveres med sesongens grønnsaker & varmt sitronurtesmør.*

Kr 355.-

*Inneholder: melk, fisk, selleri, hvete*

### *Pannestekt piggvar*

*Serveres med sesongens grønnsaker og husets saus.*

Kr 385.-

*Inneholder: fisk, melk, selleri, hvete*

## *Kjøttretter*

### *Reinsdyr*

*Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus og friske grønnsaker.*

Kr 425.-

*Inneholder melk, hvete, selleri*

### Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp

Kr 435.-

Og rypekremsauss.

*Vi gjør oppmerksom på at det kan finnes hagl i viltfanget fugl.*

*Inneholder melk, selleri, hvete*

### Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

Kr 405.-

*Inneholder: melk, hvete, selleri*

### Sautée av villam fra Austevoll

Indrefilet av villam, serveres i terrakottagryte, med lammesaus tilsmakt hvitløk.

Kr 385.-

*Inneholder: melk, hvete, selleri*

### Elgfilet

Indrefiletten grilles etter ønske, og serveres med friske grønnsaker, & viltkremsauss med grønn pepper.

Kr 425.-

*Inneholder: melk, hvete, selleri*

### Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Kr 385.-

*Inneholder : melk, hvete, selleri*

## Desserter

### Epleostekake

Epleostekake på digestive-bunn.

Serveres med eplesirup fra Aga.

Kr 175.-

*Inneholder: melk, hvete, egg*

### Eplefinancier

*Fransk eplekake med marsipan & epler.*

*Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.*

*Kr 195.-*

*Inneholder: melk, egg, mandler, hvete*

### *Sorbet*

*Et utvalg av frukt-is av friske frukter & bær.*

*Kr 175.-*

*Inneholder:*

### *Varm kjærlighet*

*Hjemmelaget vaniljeis med hakkede hasselnøtter,*

*ananas, og varm bringebærsaas.*

*Kr 175.-*

*Inneholder: melk, hasselnøtter, egg.*

### *Kompott av Hardangerplommer*

*Anrettes i glass med vaniljekrem, karamelliserte nøtter,*

*og brent hvit sjokolade.*

*Kr 185.-*

*Inneholder: hasselnøtter, melk, egg*

### *Ostetallerken*

*Et utvalg av Norske oster,*

*serveres med hjemmelaget aprikoskompott.*

*Kr 195.-*

*Inneholder: melk*

### *Sjokoladefondant*

*Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.*

*Kr 190.-*

*Inneholder: hvete, melk, egg,*