

Forretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Kr 235.-

Inneholder: fisk, havre, rug, hvete, melk

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal

med varmt sitronurtesmør.

Kr 220.-

Inneholder: melk, fisk

Grillede kamskjell

Grillede kamskjell med polenta & trøffelsmør.

Kr 235.-

Inneholder: melk, bløtdyr

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

fire små hjemmelagede delikatesser av fjellets råvarer. Kr 220.-

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

Storfugl carpaccio

Løvtynne skiver av storfugl, serveres

med tyttebær-rømme.

Kr 385.-

Inneholder: melk, rug, hvete

Røkt spekeskinke

Hjemme-røkt spekeskinke fra Hardanger,
Serveres med lagret lokal ost.

Inneholder: melk

Kr 205.-

Supper

Mandelpotetkremsuppe

Smakfull potetsuppe, serveres med ristet spekeskinke. Kr 169.-

Inneholder: melk, hvete

Skogsoppkremsuppe

Kremet suppe av lokalt plukket skogsopp.

Kr 189.-

Inneholder: melk, hvete

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: hvete

Fiskeretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rødbeter
& rømme.

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre

Kr 395.-

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal.

Serveres med sesongens grønnsaker

& varmt sitronurtesmør.

Kr 390.-

Inneholder: melk, fisk, selleri, hvete, soya

Ovnsbakt piggvar

Piggvaren bakes i ovn, og serveres med sesongens grønnsaker og karrisitronsmør.

Kr 405.-

Inneholder: melk, fisk, soya, hvete, selleri

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus og friske grønnsaker.

Kr 435.-

Inneholder melk, hvete, selleri

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus. Kr 425.-

Inneholder: melk, hvete, selleri

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp og rypesaus.

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

Inneholder melk, selleri, hvete

Velg mellom:

Norsk rype Kr 685.-

Skotsk rype Kr 535.-

Lammesautèe

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

Kr 395.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya

Kalv

Indrefilet av kalv, serveres med sesongens grønnsaker
og madeirasaus.

Kr 410.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus. Kr 410.-

Inneholder : melk, hvete, selleri, soya

Desserter

Fjellets Dronning

Lune multer med hjemmelaget is.

Kr 235.-

Inneholder: melk, hvete

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Kr 210.-

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladecake med hjemmelaget is.

Kr 210.-

Inneholder: hvete, melk, egg

Smuldrepai med Hardangerplommer

Serveres med hjemmelaget is.

Kr 185.-

Inneholder: hvete, melk, egg

Sorbet

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

Kr 190.-

Inneholder:

Karamellis

Hjemmelaget karamell-is med peanøtt-kake.

Kr 195.-

Inneholder: melk, peanøtter, egg, hvete