

Forretter

Einebærgravet fjellørret

Einebærgravet fjellørret med sennepssaus & frisk salat. Kr 185.-

Inneholder: fisk, egg, sennep

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Kr 205.-

Inneholder: fisk, havre, rug, hvete, melk

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

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

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

Carpaccio av hval

Løvtynne skiver av hval, servert med soya-rømme.

Kr 185.-

Inneholder: soya, melk

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal med varmt sitronurtesmør.

Kr 205.-

Inneholder: melk, fisk

Santa Kristina skinke

Vi serverer denne smakfulle skinken som er lagret i 2 år,

med bakt sellerirot, ristet hasselnøtt og parmesan chips. Kr 185.-

Inneholder: melk, selleri, hasselnøtter

Vingårdssnegler

Vingårdssneglene gratineres i ovn med hvitløk.

Kr 175.-

Inneholder: melk, bløtdyr

Supper

Mandelpotetkremssuppe

Berits mandelpotetsuppe anrettes med ristet spekekjøtt & ramsløkølje.

Inneholder: melk

Kr 125.-

Kremet Strandkrabbesuppe.

Kraftig strandkrabbesuppe med godt brød.

Inneholder: melk, hvete, skalldyr,

Kr 155.-

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: hvete

Fiskeretter

Grillet fjellørret

Skinn & bein fri filet av fjellørret fra Tyssedal, grilles og serveres med varmt sitronurtesmør.

Inneholder: melk, fisk

Kr 320.-

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rødbeter & rømme.

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre

Kr 320.-

Ovnsbakt piggvar

Serveres med sesongens grønnsaker

& nøttesmør med hvitløk, løk og soltørket tomat.

Inneholder: melk, fisk,

Kr 325.-

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremssaus og friske grønnsaker.

Kr 420.-

Inneholder: melk, hvete

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp

Kr 425.-

Og rypekremsaus.

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

Inneholder: melk, hvete

Elg filet

Elgfileten grilles etter ønske. Serveres med sesongens grønnsaker og kantarellsaus.

Kr 425.-

Inneholder: melk, hvete

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og portvinssaus. Kr 395.-

Inneholder: melk, hvete

Sautée av villam fra Austevoll

Indrefilet av villam, serveres i sort jerngryte med lammesaus tilsmakt hvitløk.

Kr 385.-

Inneholder melk, hvete,

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Kr 380.-

Inneholder: melk, hvete, egg

Desserter

Multer

Lune multer med hjemmelaget vaniljeis.

Kr 195.-

Inneholder: melk, egg.

Hardanger-plommer

*Kompott av Hardanger-plommer, serveres med vaniljekrem,
hvit brent sjokolade og karamelliserte valnøtter. Kr 179.-*
Inneholder: valnøtter, melk, egg

Eplefinancier

*Fransk eplekake med marsipan & epler.
Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is. Kr 185.-*
Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Sorbet

Et utvalg av frukt-is, med friske frukter & bær. Kr 165.-
Inneholder:

Tilslørte Hardangerpiker

*Hjemmelaget eplesyltetøy av hardangerepler,
krem & brødkrum i herlig kombinasjon. Kr 145.-*
Allergen: melk, hvete

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is. Kr 185.-
Inneholder: hvete, melk, egg