

Forretter

Marinert fjellørret

Råmarinert fjellørret med ramsløk og soya.

Kr 205.-

Inneholder: fisk, soya

Salat med røykt fjellørret

Frisk salat med egg, selvrøykt fjellørret fransk dressing. Kr 210.-

Inneholder: fisk, egg, sennep

Santa Kristina skínke

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

Med salat og parmesan chips.

Kr 185.-

Inneholder: melk,

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

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

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

Carpaccio av reinsdyr

Carpaccioen er rullet med hvit geitost og urter.

Kr 195.-

Inneholder: melk

Grillet fjellørret

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

Kr 195.-

Inneholder: melk, fisk

Vingårdssnegler

Vingårdssneglene gratineres i ovn med ramsløk.

Kr 175.-

Inneholder: melk, bløtdyr

Supper

Fjellørretkremsuppe

Smakfull suppe som virkelig smaker av fjellørret.
Serveres med fjellørret og strimlede rotgrønnsaker.
Inneholder: melk, fisk, hvete, selleri

Kr 135.-

Kremet Strandkrabbesuppe.

Kraftig strandkrabbesuppe med godt brød.
Inneholder: melk, hvete, skalldyr

Kr 159.-

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 325.-

Urtebakt fjellørret

Vi baker fjellørreten i ovn,
med de herligste urter fra Gerd Aasberg på Dagali.
Serveres med friske grønnsaker & husets saus.
Inneholder: fisk, melk, egg

Kr 325.-

Klippfisk kroketter

Panerte klippfisk kroketter,
Serveres med salat og ramsløkmajones.
Inneholder: fisk, hvete, egg, melk

Kr 310.-

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus
og friske grønnsaker.
Inneholder: melk, hvete

Kr 420.-

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp

Kr 425.-

Og rypekremsauss.

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

Inneholder: melk, hvete

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

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, egg

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Kr 380.-

Inneholder: melk, hvete, egg

Andeconfit

Andelårene kokes i andefett.

Serveres med friske salat.

Kr 365.-

Allergen: egg

Desserten

Pavlova

Hjemmelaget marengs med friske bær og luftig vaniljekrem.

Kr 195.-

Inneholder: melk, egg

Mazarin med plommer fra Hardanger

*Mørdeig med mandelmasse og kompott av Hardangerplommer.
Serveres med hjemmelaget is. Kr 185.-
Inneholder: mandel, egg, melk*

Jordbær og is

*Norske jordbær anrettes lagvis i glass, med pasjonsfrukt
og hjemmelaget vaniljeis. Kr 185.-
Inneholder: melk, egg*

Eplefinancier

*Fransk eplekake med marsipan & epler.
Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is. Kr 195.-
Inneholder: melk, egg, mandler, hvete*

Rabarbrasuppe

*Lun rabarbrasuppe med hjemmelaget is. Kr 165.-
Inneholder: melk, egg*

Sorbet

*Et utvalg av frukt-is, med friske frukter & bær. Kr 175.-
Inneholder:*

Sjokoladefondant

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