

## Forretter

### Einbærgravet fjellørret

Einbærgravet fjellørret med sennepssaus.

Kr 210.-

Inneholder: fisk, egg, sennep

### Santa Kristina skinke

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 fjellets 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

Vingårdsneglene 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.

Kr 135.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, selleri

### Kremet Strandkrabbesuppe.

Kraftig strandkrabbesuppe med godt brød.

Kr 159.-

Inneholder: melk, hvete, skalldyr

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.

Kr 325.-

Inneholder: melk, fisk, selleri

### Urtebakt fjellørret

Vi baker fjellørreten i ovn,

med de herligste urter fra Gerd Aasberg på Dagali.

Serveres med friske grønnsaker & husets saus.

Kr 325.-

Inneholder: fisk, melk, egg, selleri

## Klippfisk kroetter

Panerte klippfisk kroetter,

Serveres med salat og ramsløkmajones.

Kr 310.-

Inneholder: fisk, hvete, egg, melk

## Kjøttretter

### Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus

og friske grønnsaker.

Kr 420.-

Inneholder: melk, hvete, selleri

### 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, selleri

### Hjort

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

Inneholder: melk, hvete, selleri

### Sautée av villam fra Austevoll

Indrefilet av villam, serveres i sort jerngryte

med lammesaus tilsmakt hvitløk.

Kr 385.-

Inneholder melk, hvete, egg, selleri

## Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus. Kr 380.-

Inneholder: melk, hvete, egg, selleri

## Andeconfit

Andelårene kokes i andefett.

Serveres med sesongens grønnsaker og appellisinsaus. Kr 365.-

Allergen: hvete, melk, selleri

## Desserter

### Multer

Lune multer med hjemmelaget vaniljeis.

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, hvete

### Is og bær

Hjemmelaget vaniljeis med pasjonsfrukt og bær.

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**

## 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**