

Forretter

Grillet fjellørret

Skinn & bein fri filet av fjellørret fra Tyssedal.
med varmt sitronurtesmør.

Allergen: melk, fisk

Kr 205.-

Hallingstuenes nevmamat

Hallingstuenes nevmamat består av
fire små hjemmelagede delikatesser av fjellets råvarer. Kr 195.-

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

Sildesalat

Rømme-kremet spekesild
Med selleri og eple på krutong.
Allergen: fisk, melk, selleri, egg

Kr 145.-

Roastbeef av elg

Roastbeef av elg med remulade og
sennepsmarinert potet.
Allergen: melk, egg, sennep

Kr 185,-

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.
Serveres med tradisjonelt tilbehør.
Allergen: fisk, melk, hvete, rug, havre

Kr 205.-

Kald svineribbe

Kald svineribbe serveres med stikkelsbær-rømme, fermentert rødkål, & Kompott av fiken og aprikos

Allergen: melk

Kr 175,-

Supper

Strandkrabbesupp

Kraftig strandkrabbesuppe med godt brød

Allergen: Melk, Hvete, Skalldyr.

Kr 159,-

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Allergen: hvete, hasselnøtter

Fiskeretter

Grillet fjellørret

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

Allergen: melk, fisk, selleri

Kr 325.-

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk,

rømme & rødbeter.

Kr 325.-

Allergen: melk, fisk, hvete, rug, havre

Lutefisk

Vi serverer lutefisken med ertestuing, baconfett
& kokte poteter. 2 ganger servering.

Kr 455.-

Allergen: fisk, melk

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus
og friske grønnsaker.

Kr 420.-

Allergen: melk, hvete, selleri

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp & rypekremsaus.

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

Kr 425.-

Allergen: melk, hvete, selleri

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker & soppsaus.

Kr 395.-

Allergen: melk, hvete, selleri

Sautèe av villam fra Austevoll

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

Kr 385.-

Allergen: melk, hvete, egg, selleri

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Kr 380.-

Allergen: melk, hvete, selleri, egg, sennep

Hjemmelaget pinnekjøtt

Frodes røykte pinnekjøtt serveres med kårabistappe, pinnefett & kokte poteter.

Kr 410.-

Allergen: melk

Blandet juletallerken

Hjemmelaget røykt pinnekjøtt, svineribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål, kårabistappe & julesaus.

Kr 385.-

Allergen: melk, hvete

Desserter

Krumkake & multekrem

Multekrem med hjemmelaget krumkake.

Kr 195,-

Allergen: Melk, egg, Hvete.

Bygg-krem

Luftig bygg-krem med hjemmelaget bærsaus.

Kr 155.-

Allergen: melk, bygg

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Kr 185.-

Allergen: melk, hvete, egg

Pannekake

Pannekake med frukter,
hjemmelaget is & karamell saus.

Allergen: egg, Melk, Hvete

Kr 175,-

Sorbet

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

Allergen:

Kr 165.-

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan og epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Allergen: melk, egg, hvete, mandler

Kr 195.-