

Forretter

Råmarinert fjellørret

Tynne skiver av rå fjellørret, marinert i lime.

Serveres med ramsløkolje

Kr 210.-

Inneholder: fisk

Hjemmerøkt spekeskinke

Smakfull hjemmelaget spekeskinke, røkt i
eldhuset i Hardanger. Serveres med lokal ost.

Kr 195.-

Inneholder: melk

Vingårdsnegler

Franske vingårdsnegler, gratinert i ovn

med ramsløksmør

Kr 190.-

Inneholder: melk, bløtdyr, hvete

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

fire små hjemmelagede delikatesser av fjellets råvarer. Kr 215.-

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

Carpaccio av hval

Løvtynne skiver av hval, servert med soyarømme

og frisk salat.

Kr 195.-

Inneholder: melk, hvete, soya

Grillet fjellørret

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

Kr 210.-

Inneholder: melk, fisk

Supper

Fjellørretkremsuppe

Smakfull suppe som virkelig smaker av fjellørret.
Serveres med fjellørret og strimlede rotgrønnsaker.

Kr 175.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, selleri

Mandelpotetkremsuppe

Serveres med ristet spekekjøtt, og ramsløksolje.

Kr 169.-

Inneholder: melk.

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: hvete

Fiskeretter

Urtebakt fjellørret

Fjellørreten bakes i ovnen med urter
fra Gerd Aasberg, dyrket på Dagali.

Serveres med friske grønnsaker og yoghurtsaus tilsmakt pasjonsfrukt.

Kr 370.-

Inneholder: melk, fisk,

Grillet fjellørret

Skinn & benfri filet av fjellørret fra Tyssedal ,

grilles og serveres med varmt sitronurtesmør.

Kr 370.-

Inneholder: melk, fisk

Grillet håbrann

Grillet håbrann, serveres med sesongens grønnsaker, og skalldyrsaus tilsmakt karri.

Kr 335.-

Inneholder: melk, fisk, skalldyr, hvete

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus og friske grønnsaker.

Kr 435.-

Inneholder: melk, hvete

Hallingstuenes grilltallerken

Grillet svineribbe og lammepølse med ramsløk.

Kr 365.-

Serveres med bbq-saus.

Inneholder: melk,

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus. Kr 415.-

Inneholder: melk, hvete

Indrefilet av kalv

Fileten grilles etter ønske og serveres med sesongens grønnsaker og husets saus.

Kr 395.-

Inneholder: hvete, melk

Pepperstek

Indrefiletten grilles etter ønske.

Serveres med sesongens grønnsaker og spicy peppersaus. Kr 395.-

Inneholder: melk, hvete

Lammesautèe

Lammefilet servert i terrakottaskål, med sesongens grønnsaker og lammesaus.

Kr 385.-

Allergen: hvetemel, melk

Desserter

Peanøttkake med karamell-is

Smakfull peanøttkake med hjemmelaget karamell-is. Kr 195.-

Inneholder: melk, peanøtter, hvete, egg

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Kr 205.-

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Sorbet

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

Kr 190.-

Inneholder:

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Kr 205.-

Inneholder: hvete, melk, egg

Rabarbrasuppe

Fra barndommens minner.

Lun rabarbrasuppe med hjemmelaget vaniljeis.

Kr 175.-

Inneholder: melk, egg