

Forretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Inneholder: fisk, havre, rug, hvete, melk

Kr 210.-

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

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

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

Carpaccio av hjort

Snøfriskrullet carpaccio av hjort,

serveres med frisk salat.

Inneholder: melk

Kr 190.-

Grillede kamskjell

Grillede kamskjell med polenta & trøffelsmør.

Inneholder: melk, skalldyr

Kr 215.-

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal

med varmt sitronurtesmør.

Inneholder: melk, fisk

Kr 205.-

Argentinske villreker

Argentinske villreker, tilberedes i olivenolje

med chili og hvitløk.

Inneholder:

Kr 190.-

Supper

Skogsoppkremssuppe

Kremet suppe av lokalt plukket skogsopp.

Kr 155.-

Inneholder: melk

Kremet Strandkrabbesuppe.

Kraftig strandkrabbesuppe med godt brød.

Kr 159.-

Inneholder: melk, hvete, skalldyr,

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget hasselnøtt brød.

Inneholder: hvete, hasselnøtter

Fiskeretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rødbeter & rømme.

Kr 325.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre

Ovnsbakt piggvar

Piggvaren serveres med nøttesmør tilsatt hvitløk, oliven og soltørket tomat, med sesongens grønnsaker.

Kr 385.-

Inneholder:

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal.

Serveres med sesongens grønnsaker & varmt sitronurtesmør.

Kr 325.-

Inneholder: melk, fisk, selleri

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus

og friske grønnsaker.

Kr 425.-

Inneholder melk, hvete, selleri

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp

Kr 435.-

Og rypekremsauss.

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

Inneholder melk, selleri, hvete

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

Kr 405.-

Inneholder: melk, hvete, selleri

Sautée av villam fra Austevoll

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

Kr 385.-

Inneholder: melk, hvete, egg.

Elgfilet

Indrefiletten grilles etter ønske, og serveres med friske grønnsaker, & viltkremsauss med grønn pepper.

Kr 425.-

Inneholder:

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Kr 385.-

Inneholder melk, hvete, egg.

Desserter

Mazarin med plommer fra Hardanger

Mørdeig med mandelmasse, og kompott av Hardangerplommer.

Serveres med hjemmelaget is.

Kr 185.-

Inneholder: mandel, egg, melk, hvete

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Kr 195.-

Sorbet

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

Inneholder:

Kr 165.-

Tilsørte Hardangerpiker

Hjemmelaget eplesyltetøy av Hardangerepler,

krem og brødkrum i herlig kombinasjon.

Inneholder: melk, hvete

Kr 175.-

Multer

Lune multer med hjemmelaget vaniljeis.

Inneholder: melk, egg.

Kr 195.-

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Inneholder: hvete, melk, egg,

Kr 190.-