

## Forretter

### Vilt vårruller

Vårruller av vilt, med ramsløk-dip.

Kr 185.-

Inneholder: egg, melk, selleri, hvete

### Rypefrikadeller

Serveres med sopp, rypekremsaus og tyttebærcoulis. Kr 165.-Inneholder: melk, hvete

### Hallingstuenes nevat

Hallingstuenes nevat består av

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

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

### Carpaccio av hval

Løvtynne skiver av hval, servert med soyarømme og frisk salat.

Kr 175.-

Inneholder: melk, hvete

### Grillet fjellørret

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

Kr 205.-

Inneholder: melk, fisk

## Vingårdssnegler

Vingårdssneglene gratineres i ovn med ramsløk.

Kr 175.-

Inneholder: melk, bløtdyr

## Supper

### Rype consommé

Med selleri og rypeboller.

Kr 135.-

Inneholder: selleri, egg

### Fjellørretkremsuppe

Smakfull suppe som virkelig smaker av fjellørret.

Serveres med fjellørret og strimlede rotgrønnsaker.

Kr 145.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, selleri

### Strandkrabbesuppe

Smaksterk suppe av strandkrabbe.

Kr 169.-

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

### 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

### Pannestekt breiflabb

Serveres sesongens grønnsaker, og hollandaise-saus.

Kr 385.-

Inneholder: fisk, melk, egg

## Kjøttretter

### Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus  
og friske grønnsaker.

Kr 425.-

Inneholder: melk, hvet

### Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp

Kr 435.-

Og rypekremsaus.

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

Inneholder: melk, hvet

### Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus. Kr 385.-

Inneholder: melk, hvet

### Indrefilet av kalv

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

Kr 365.-

Inneholder: hvete

## Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus. Kr 385.-

Inneholder: melk, hvete

## Skankekjøtt av lam

Skankekjøttet serveres med rotgrønnsaker, erter, og lammesaus med ramsløk.

Kr 295.-

Allergen: hvete, melk

## Desserter

### Is og bær

Hjemmelaget vaniljeis med pasjonsfrukt og bær.

Kr 185.-

Inneholder: melk, egg

### Rabarbrasuppe

Lun rabarbrasuppe med hjemmelaget vaniljeis.

Kr 160.-

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

## Kokos-is og banan

Hjemmelaget kokos-is, servert salt karamellsaus  
og banankake.

Kr 175.-

Inneholder: hvete