

Forretter

Einebærgravet fjellørret

Einebærgravet fjellørret med sennepssaus & frisk salat. Kr 185.-

Inneholder: fisk, egg, sennep

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

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

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

Carpaccio av hval

Løvtynne skiver av hval, servert med soya-rømme.

Kr 185.-

Inneholder: soya, melk

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal

med varmt sitronurtesmør.

Kr 205.-

Inneholder: melk, fisk

Santa Kristina skínke

Vi serverer denne smakfulle skinken som er lagret i 2 år,

med bakt sellerirot, ristet hasselnøtt og parmesan chips. Kr 185.-

Inneholder: melk, selleri, hasselnøtter

Vingårdsnegler

Vingårdsneglene gratineres i ovn med hvitløk.

Kr 175.-

Inneholder: melk, bløtdyr

Supper

Rype consommé

Klar rypebuljong med selleri og rypeboller.

Kr 110.-

Inneholder: selleri

Fjellørretkremsuppe

Garneres med fjellørret & rotgrønnsaker i strimler.

Kr 129.-

Inneholder: melk, fisk, selleri, hvete

Kremet Strandkrabbesuppe.

Kraftig strandkrabbesuppe med godt brød.

Kr 155.-

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 320.-

Inneholder: melk, fisk

Urtebakt fjellørret

Vi baker fjellørreten i ovn, med de herligste urter fra Dagali.

Serveres med friske grønnsaker & yoghurtsaus.

Kr 320.-

Inneholder: melk, fisk

Makrell

Makrellen bakes i ovn med ramsløkolje. Serveres med
sesongens grønnsaker, brunt nøttesmør med soltørket
tomat, løk og hvitløk.

Kr 285.-

Inneholder: fisk, melk

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus og friske grønnsaker.

Kr 415.-

Inneholder: melk, hvete

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp

Kr 415.-

Og rypekremsaus.

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

Inneholder: melk, hvete

Hjort

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

Inneholder: melk, hvete

Villam fra Austevoll

Anrettes med tomatkompott & lammesaus med hvitløk. Kr 380.-

Inneholder melk, hvete, egg.

Livèche kylling

Livèche kyllingen fores med havre og rug tilsatt

Løpstikke, også kalt kjærlighets-urt. Noe som gir en spiss på det hele.

Vi serverer brystet med barbequesaus

og friske grønnsaker.

Kr 315.-

Inneholder: melk, egg

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Kr 380.-

Inneholder: melk, hvete, egg

Dessertes

Pavlova

Marengs, luftig vaniljekrem
og norske bær i herlig kombinasjon.

Kr 189.-

Inneholder: melk

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.
Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Kr 185.-

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Sorbet

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

Kr 165.-

Inneholder:

Rabarbrasuppe

Lun rabarbrasuppe med hjemmelaget is.

Kr 129.-

Inneholder: melk, egg

Svele

Vestlandets stolthet, serveres med hakkede hasselnøtter,
syltede rabarbra, jordbær og karamellsaus.

Kr 139.-

Inneholder: melk, egg, hvete

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Kr 185.-

Inneholder: hvete, melk, egg