

## Forretter

### Vingårdsnegler

Franske vingårdsnegler, gratineres med ramsløkssmør. Kr 175.-  
Inneholder: bløtdyr, melk

### Vilt vårruller

Vårruller av vilt, med husets-dip. Kr 195.-  
Inneholder: egg, melk, selleri, hvete

### Frikadeller av villam

Serveres med lammesaus & ramsløk purè. Kr 165.-  
Inneholder: melk, hvete

### Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av  
fire små hjemmelagede delikatesser av fjelllets råvarer. Kr 195.-  
Inneholder: melk, sennep, selleri, fisk, hvete, egg

### Carpaccio av hval

Løvtynne skiver av hval, servert med soyarømme  
og frisk salat. Kr 185.-  
Inneholder: melk, hvete

### Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal  
med varmt sitronurtesmør. Kr 205.-  
Inneholder: melk, fisk

## Supper

### Fjellørretkremsuppe

Smakfull suppe som virkelig smaker av fjellørret.

Serveres med fjellørret og strimlede rotgrønnsaker.

Kr 165.-

*Inneholder: melk, fisk, hvete, selleri*

### Mandelpotetkremsuppe

Serveres med ristet spekekjøtt, og ramsløks purè.

Kr 169.-

*Inneholder: melk.*

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

*Inneholder: hvete*

## Fiskeretter

### Urtebakt fjellørret

Fjellørreten bakes i ovn med de herligste urter fra Gerd Åsberg på Dagali. Serveres med sesongens grønnsaker og yoghurtsaus.

Kr 355.-

*Inneholder: melk, fisk,*

### Grillet fjellørret

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

Kr 355.-

*Inneholder: melk, fisk, selleri, hvete*

### Grillet håbrann

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

Kr 325.-

*Inneholder: melk, fisk, skalldyr, hvete*

## Kjøttretter

### Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsauss og friske grønnsaker.

Kr 430.-

*Inneholder: melk, hvete, selleri*

### Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp og rypekremsauss.

Kr 435.-

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

*Inneholder: melk, hvete, selleri*

### Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

Kr 405.-

*Inneholder: melk, hvete, selleri*

### Indrefilet av kalv

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

Kr 375.-

*Inneholder: hvete, selleri*

### Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersauss.

Kr 385.-

*Inneholder: melk, hvete, selleri*

### Lammesautée

Lammefilet servert i terrakottaskål, med sesongens grønnsaker og lammesaus.

Kr 385.-

*Allergen: hvetemel, selleri*

## Dessertes

### Rabarbrasuppe

Lun rabarbrasuppe med hjemmelaget vaniljeis.

Kr 165.-

Inneholder: melk, egg

### Kompott av Hardangerplommer

Anrettes i glass med vaniljekrem, karamelliserte nøtter, og brent hvit sjokolade.

Kr 185.-

Inneholder: hasselnøtter, 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 185.-

Inneholder:

### Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Kr 195.-

Inneholder: hvete, melk, egg

### Pavlova

Marengs, servert med luftig vaniljekrem, og friske bær.

Kr 195.-

Inneholder: egg, melk