

Forretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Kr 215.-

Inneholder: fisk, havre, rug, hvete, melk

Hallingstuenes nevat

Hallingstuenes nevat består av

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

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

Hval carpaccio

Løvtynne skiver av hval, servert med soyarømme.

Kr 195.-

Inneholder: melk, hvete, soya

Grillede kamskjell

Grillede kamskjell med polenta & trøffelsmør.

Kr 225.-

Inneholder: melk, bløtdyr

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal

med varmt sitronurtesmør.

Kr 210.-

Inneholder: melk, fisk

Andebryst

Skiver av andebryst, serveres kald, med Waldorfsalat. Kr 205.-

Inneholder: melk, hvalnøtter, selleri, egg

Supper

Mandelpotetkremsuppe

Smakfull potetsuppe, serveres med ristet spekeskinke. Kr 169.-

Inneholder: melk

Kremet Strandkrabbesuppe.

Kraftig strandkrabbesuppe med godt brød.

Kr 179.-

Inneholder: melk, hvete, skaldyr

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: hvete

Fiskeretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rødbeter

& rømme.

Kr 375.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre

Ovnsbakt piggvar

Piggvaren bakes i ovn, og serveres med

sesongens grønnsaker og karrisitronsmør.

Kr 395.-

Inneholder: melk, fisk, soya, hvete, selleri

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal.

Serveres med sesongens grønnsaker

& varmt sitronurtesmør.

Kr 375.-

Inneholder: melk, fisk, selleri, hvete, soya

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus

og friske grønnsaker.

Kr 430.-

Inneholder melk, hvete, selleri

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp og rypesaus.

Velg mellom:

Norsk rype Kr 655.-

Skotsk rype Kr 435.-

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 410.-

Inneholder: melk, hvete, selleri

Sautée av villam fra Austevoll

Indrefilet av villam, serveres i terrakottagryte,

med lammesaus tilsmakt hvitløk.

Kr 385.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya

Kalv

Indrefilet av kalv, serveres med sesongens grønnsaker og madeirasaus.

Kr 395.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya

Pepperstek

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

Inneholder : melk, hvete, selleri, soya

Desserten

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Kr 199.-

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Sorbet

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

Kr 190.-

Inneholder:

Karamellis

Hjemmelaget karamell-is med peanøtt-kake.

Kr 195.-

Inneholder: melk, peanøtter, egg, hvete

Kompott av Hardangerplommer

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

Kr 185.-

Inneholder: hasselnøtter, melk, egg

Ostetallerken

Et utvalg av Norske oster, med aprikoskompott.

Kr 205.-

Inneholder: melk

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Kr 210.-

Inneholder: hvete, melk, egg,