

Forretter

Grillet fjellørret

Skinn & bein fri filet av fjellørret fra Tyssedal.
med varmt sitronurtesmør.

Allergen: melk, fisk

Kr 205.-

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av
fire små hjemmelagede delikatesser av fjellets råvarer. Kr 195.-

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

Sildesalat

Spekesild med poteter, rødbeter, løk & egg.
Serveres med godt brød & smør.

Allergen: fisk, egg, rug, hvete, sennep

Kr 135.-

Vellagret spekeskinke

Vi serverer denne smakfulle skinken med ovnsbakt
sellerirot, hasselnøtter.

Allergen: selleri, hasselnøtter, melk

Kr 185.-

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Allergen: fisk, melk, hvete, rug, havre

Kr 205.-

Kald svineribbe

Kald svineribbe med salat,
og chutney av Hardangerplommer.

Allergen:

Kr 175.-

Supper

Mandelpotetkremssuppe

Berits mandelpotetsuppe anrettes med ristet spekekjøtt & ramsløkolje.

Kr 125.-

Allergen: melk,

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Allergen: hvete, hasselnøtter

Fiskeretter

Grillet fjellørret

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

Kr 320.-

Allergen: melk, fisk, selleri

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rømme & rødbeter.

Kr 320.-

Allergen: melk, fisk, hvete, rug, havre

Lutefisk

Vi serverer lutefisken med ertestuing, baconfett & kokte poteter. 2 ganger servering.

Kr 455.-

Allergen: fisk, melk

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremssaus og friske grønnsaker.

Kr 420.-

Allergen: melk, hvete, selleri

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp & rypekremsauss.

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

Kr 425.-

Allergen: melk, hvete, selleri

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker & portvinssauss. Kr 395.-

Allergen: melk, hvete, selleri

Elg filet

Elgfileten grilles etter ønske. Serveres med sesongens grønnsaker og kantarellsauss.

Kr 425.-

Allergen: melk, hvete, selleri

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersauss.

Kr 380.-

Allergen: melk, hvete, selleri, egg, sennep

Hjemmelaget pinnekjøtt

Frodes røykte pinnekjøtt serveres med kålrabistappe, pinnefett & kokte poteter.

Kr 395.-

Allergen: melk

Blandet juletallerken

Hjemmelaget røykt pinnekjøtt, svineribbe, medisterkake, medisterpølse, rødkål, kålrabistappe & julesauss.

Kr 385.-

Allergen: melk, hvete

Desserten

Multer

Lune multer med hjemmelaget vaniljeis.

Kr 195.-

Allergen: melk, egg.

Bygg-krem

Luftig bygg-krem med hjemmelaget bærsaas.

Allergen: melk, bygg

Kr 145.-

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Allergen: melk, hvete, egg

Kr 185.-

Tilsørte Hardangeriker

Hjemmelaget eplesyltetøy av Hardangerepler, krem og brødkrum i herlig kombinasjon.

Allergen: melk, hvete

Kr 145.-

Sorbet

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

Allergen:

Kr 165.-

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan og epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Allergen: melk, egg, hvete, mandler

Kr185.-