

Forretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Kr 210.-

Inneholder: fisk, havre, rug, hvete, melk

Hallingstuenes nevmamat

Hallingstuenes nevmamat består av

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

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

Viltvårruller

Vårruller av vilt, med ramsløk-dip.

Kr 195.-

Inneholder: egg, melk, hvete, soya

Grillede kamskjell

Grillede kamskjell med polenta & trøffelsmør.

Kr 215.-

Inneholder: melk, bløtdyr

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal

med varmt sitronurtesmør.

Kr 205.-

Inneholder: melk, fisk

Kjebab

Røykt kjekjøtt i potetlelse.

Serveres med salat og dressing.

Kr 190.-

Inneholder: hvete, soya, melk, egg

Supper

Mandelpotetkremssuppe

Smakfull potetsuppe, serveres med ristet spekeskinke. Kr 159.-

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 365.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal.

Serveres med sesongens grønnsaker
& varmt sitronurtesmør.

Kr 355.-

Inneholder: melk, fisk, selleri, hvete, soya

Ovnsbakt piggvar

Serveres med sesongens grønnsaker og karrisitronsmør.

Kr 385.-

Inneholder: fisk, melk, selleri, 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 rypekremsaus.

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 405.-

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

Ande confit

Andelår kokes i andefett, serveres med sesongens grønnsaker og andesaus.

Kr 365.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya

Pepperstek

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

Inneholder : melk, hvete, selleri, soya

Desserter

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 av friske frukter & bær.

Kr 185.-

Inneholder:

Varm kjærlighet

Hjemmelaget vaniljeis med hakkede hasselnøtter,

ananas, og varm bringebærsaus.

Kr 195.-

Inneholder: melk, hasselnøtter, egg.

Kompott av Hardangerplommer

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

Kr 185.-

Inneholder: hasselnøtter, melk, egg

Ostetallerken

Et utvalg av Norske oster, med aprikoskompott.

Kr 195.-

Inneholder: melk

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Kr 195.-

Inneholder: hvete, melk, egg,