

Forretter

Råmarinert fjellørret

Tynne skiver av fjellørret, marinert i lime.

Serveres med ramsløkolje og soya

Kr 215.-

Inneholder: fisk, soya, hvete

Hjemmerøkt spekeskinke

Smakfull hjemmelaget spekeskinke, røkt i eldhuset i Hardanger. Serveres med lokal ost.

Kr 215.-

Inneholder: melk

Vingårdsnegler

Franske vingårdsnegler, gratinert i ovn med ramsløksmør

Kr 195.-

Inneholder: melk, bløtdyr, hvete

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

fire små hjemmelagede delikatesser av fjelllets råvarer. Kr 235.-

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

Carpaccio av hval

Løvtynne skiver av hval, servert med soyarømme og frisk salat.

Kr 195.-

Inneholder: melk, hvete, soya

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal med varmt sitronurtesmør.

Kr 230.-

Inneholder: melk, fisk

Supper

Fjellørretkremssuppe

Kremet fjellørretsuppe med strimlede grønnsaker og fjellørret.

Kr 185.-

Inneholder: melk, fisk, selleri

Mandelpotetkremssuppe

Serveres med ristet spekekjøtt, og ramsløksolje.

Kr 179.-

Inneholder: melk.

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: hvete

Fiskeretter

Urtebakt fjellørret

Vi baker fjellørreten i ovn, med de herligste urter fra Gerd Aasberg på Dagali. Serveres med friske grønnsaker og yoghurt-saus tilsmakt pasjonsfrukt.

Kr 405.-

Inneholder: fisk, melk,

Grillet fjellørret

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

Kr 415.-

Inneholder: melk, fisk

Smørflyndre

Pannesteikt smørflyndre, med sesongens grønnsaker og soyanøttesmør.

Kr 395.-

Inneholder: melk, fisk, soya, hvete

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsauss og friske grønnsaker.

Inneholder: melk, hvete

Kr 465.-

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

Inneholder: melk, hvete

Kr 440.-

Lammeskank

Lammeskanken serveres med rotgrønnsaker og lys kremsauss tilsmakt ramsløk.

Inneholder: hvete, melk

Kr 375.-

Lammesautèe

Lammefilet servert i terrakottaskål, med sesongens grønnsaker og lammesaus.

Allergen: hvete

Kr 395.-

Livèche-kylling

Konfitert lår av livèche-kylling med sesongens grønnsaker og barbequesaus.

Allergen: melk

Kr 355.-

Pepperstek

Indrefiletten grilles etter ønske.

Serveres med sesongens grønnsaker og spicy peppersaus. Kr 425.-

Inneholder: melk, hvete

Desserter

Sorbet

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

Inneholder:

Kr 199.-

Pavlova

Deilig marengs, luftig vaniljekrem og friske bær.

Sommerens klassikker.

Inneholder: melk, egg

Kr 215.-

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Kr 215.-

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Inneholder: hvete, melk, egg

Kr 210.-

Lun rabarbrasuppe

Serveres med hjemmelaget vaniljeis.

Inneholder: melk, egg

Kr 195.-

Sitron terte

Tertebunn med frisk sitronkrem.

Inneholder: hvete, melk, egg

Kr 200.-

