

Forretter

Grillet fjellørret

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

Inneholder: melk, fisk

Kr 235.-

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Inneholder: fisk, melk, hvete, rug, havre

Kr 240.-

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av fire små hjemmelagede delikatesser av fjelllets råvarer.

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

Kr 235.-

Hjemmelaget røykt spekeskinke

Smakfull spekeskinke, røykt i eldhuset i Hardanger.

Serveres med lokal geitost fra Hol Ysteri.

Inneholder: melk

Kr 225.-

Røykt andebryst

Røykt andebryst, serveres kald, med kompott av sviske og fiken.

Inneholder: sulfitt

Kr 225.-

Svineribbe

Kald svineribbe, serveres med rødkål salat.

Inneholder: sulfitt,

Kr 195.-

Supper

Skogsoppkremssuppe

Kremet suppe av lokalt plukket skogsopp

Kr 195.-

Inneholder: Melk, sulfitt

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: hvete, havre

Fiskeretter

Grillet fjellørret

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

Kr 415.-

Inneholder: melk, fisk, selleri, soya

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk,
rømme & rødbeter.

Kr 435.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre

Lutefisk

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

Kr 645.-

Inneholder: fisk, melk, hvete, rug, havre

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus og friske grønnsaker.

Kr 495.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, sulfitt

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp & rypekremsaus.

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

Kr 595.-

Inneholder: melk, hvete, selleri

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker & soppsaus.

Kr 465.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, sulfitt

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Kr 475.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya, sulfitt

Svineribbe

Serveres med rødkål, kålrabistappe og julesaus.

Kr 395.-

Inneholder: hvete, melk, sulfitt

Hjemmelaget pinnekjøtt

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

Kr 535.-

Inneholder: melk

Blandet juletallerken

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

Kr 475.-

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

Desserter

Syv sorter julekaku

Syv sorter julekaku, serveres med hjemmelaget is. Kr 185.-
Inneholder: Melk, egg, hvete, mandler

Bygg-krem

Luftig bygg-krem med hjemmelaget bær-saus. Kr 195.-
Inneholder: melk, bygg

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is. Kr 225.-
Inneholder: melk, hvete, egg

Sarah Bernard

Hjemmelaget kake med mandelbunn, sjokoladeglasur og sjokoladesmørkrem. Serveres med bringebærsorbet. Kr 215.-
Inneholder: egg, mandel, melk, hasselnøtt

Sorbet

Et utvalg av frukt-is, med friske frukter & bær. Kr 210.-
Inneholder:

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan og epler. Kr 220.-
Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.
Inneholder: melk, egg, hvete, mandler

