

Forretter

Råmarinert fjellørret

Tynne skiver av fjellørret, marinert i lime.

Serveres med ramsløkolje og soya

Inneholder: fisk, soya, hvete, rug

Kr 220.-

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal

med varmt sitronurtesmør.

Inneholder: melk, fisk

Kr 235.-

Hjemmerøkt spekeskinke

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

Inneholder: melk

Kr 225.-

Vingårdsnegler

Franske vingårdsnegler, gratinert i ovn med ramsløksmør

Inneholder: melk, bløtdyr, hvete

Kr 210.-

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

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

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

Carpaccio av hval

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

Inneholder: melk, hvete, rug, soya

Kr 195.-

Forretter suppe

Fjellørretkremssuppe

Kremet fjellørretsuppe med strimlede grønnsaker og fjellørret.

Kr 195.-

Inneholder: melk, fisk, selleri, hvete

Mandelpotetkremssuppe

Serveres med ristet spekekjøtt, og ramsløksolje.

Kr 179.-

Inneholder: melk, sulfitt

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: havre, hvete

Hovedretter fisk

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 415.-

Inneholder: fisk, melk,

Grillet fjellørret

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

Kr 415.-

Inneholder: melk, fisk

Håbrann

Grillet håbrann. Serveres med sesongens grønnsaker og skalldyrsaus tilsmakt karri og hvitløk.

Kr 395.-

Inneholder: melk, fisk, skalldyr, hvete

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus og friske grønnsaker.

Kr 475.-

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

Kr 465.-

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst, servert med ristet sopp og rypesaus.

Kr 595.-

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

Inneholder: melk, hvete

Lammesautè

Lammefilet servert i terrakottaskål, med sesongens grønnsaker og lammesaus.

Kr 390.-

Allergen: melk, hvete, sulfitt

Entrecôte av kalv

Entrecôteen grilles etter ønske, og serveres med sesongens grønnsaker og madeirasaus.

Kr 395.-

Allergen: hvete, sulfitt, melk

Pepperstek

Indrefiletten grilles etter ønske.

Serveres med sesongens grønnsaker og spicy peppersaus. Kr 455.-

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

Dessertes

Sorbet

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

Kr 205.-

Inneholder:

Pavlova

Deilig marengs, luftig vaniljekrem og friske bær.

Sommerens klassikker.

Kr 220.-

Inneholder: melk, egg

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Kr 215.-

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Kr 215.-

Inneholder: hvete, melk, egg

Lun rabarbrasuppe

Serveres med hjemmelaget vaniljeis.

Kr 195.-

Inneholder: melk, egg

Søt sommerdrøm

Jordbær, fylldig krem og karamell-krunsj.

Anrettes lagvis i glass.

Kr 220.-

Inneholder: melk, hvete,

