

Forretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Inneholder: fisk, havre, rug, hvete, melk

Kr 240.-

Grillet fjellørret

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

Inneholder: melk, fisk

Kr 235.-

Grillede kamskjell

Grillede kamskjell med polenta & trøffelsmør.

Inneholder: melk, bløtdyr

Kr 245.-

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

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

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

Storfugl carpaccio

Løvtynne skiver av storfugl, serveres med tyttebær-rømme.

Inneholder: melk, rug, hvete

Kr 395.-

Røykt kje

Røykt kje med hvit geitost.

Serveres i fritert potetlefsje.

Inneholder: melk, hvete, fisk

Kr 220.-

Supper

Mandelpotetkremssuppe

Smakfull potetsuppe, serveres med ristet spekeskinke. Kr 174.-

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

Skogsoppkremssuppe

Kremet suppe av lokalt plukket skogsopp. Kr 189.-

Inneholder: melk, hvete, sulfitt

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: hvete

Fiskeretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rødbeter & rømme.

Kr 425.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal.

Serveres med sesongens grønnsaker & varmt sitronurtesmør.

Kr 415.-

Inneholder: melk, fisk, selleri, hvete, soya

Pannestekt flyndre

Flyndren stekes i panne, serveres med sesongens grønnsaker og søyanøttesmør med hvitløk, løk og soltørket tomat.

Kr 395.-

Inneholder: fisk, soya, selleri

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus og friske grønnsaker.

Inneholder melk, hvete, selleri, sulfitt

Kr 475.-

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

Inneholder: melk, hvete, selleri, sulfitt

Kr 465.-

Rype på Hallingstuenes vis

Grillet rypebryst servert med ristet sopp og rypesaus.

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

Inneholder: melk, selleri, hvete

Kr 695.-

Lammesautèe

Indrefilet av lam, serveres i terrakottagryte, med lammesaus tilsmakt hvitløk.

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya, sulfitt

Kr 395.-

Kalv

Indrefilet av kalv, serveres med sesongens grønnsaker og madeirasaus.

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya, sulfitt

Kr 445.-

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Inneholder : melk, hvete, selleri, soya, sulfitt

Kr 455.-

Dessertes

Fjellets Dronning

Lune multer med hjemmelaget is.

Inneholder: melk, hvete

Kr 235.-

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Kr 215.-

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladecake med hjemmelaget is.

Inneholder: hvete, melk, egg

Kr 210.-

Hardangerplommer

Kompott av Hardangerplommer, med vaniljekrem, brent hvit sjokolade og karamelliserte nøtter.

Inneholder: melk, egg, valnøtt

Kr 195.-

Sorbet

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

Inneholder:

Kr 205.-

Sarah Bernard

Hjemmelaget kake med mandelbunn, sjokoladeglasur og sjokoladesmørkrem. Serveres med bringebærsorbet.

Inneholder: egg, mandel, melk, hasselnøtt

Kr 210.-

Karamell is

Hjemmelaget karamell-is med peanøtt-kake.

Inneholder: melk, peanøtter, egg, hvete

Kr 205.-

