

Forretter

Grillet fjellørret

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

Kr 235.-

Inneholder: melk, fisk

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Kr 240.-

Inneholder: fisk, havre, rug, hvete, melk

Grillede kamskjell

Grillede kamskjell med polenta & trøffelsmør.

Kr 265.-

Inneholder: melk, bløtdyr

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

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

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

Storfugl carpaccio

Løvtynne skiver av storfugl, serveres med hjemmelaget akevitt gelé og salat.

Kr 395.-

Inneholder: melk

Hjemmelaget røykt spekeskinke

Smakfull spekeskinke, røykt i eldhuset i Hardanger.

Serveres med pinjekjerner og

lokal geitost, Leirgrøv fra Hol Ysteri.

Kr 235.-

Inneholder: melk

Supper

Mandelpotetkremssuppe

Smakfull potetsuppe, serveres med ristet spekeskinke. Kr 179.-

Inneholder: melk, sulfitt

Skogsoppkremssuppe

Kremet suppe av lokalt plukket skogsopp. Kr 195.-

Inneholder: melk, sulfitt

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: hvete, havre

Fiskeretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rødbeter & rømme. Kr 435.-

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, soya

Håbrann

Grillet håbrann. Serveres med sesongens grønnsaker og skalldyrsaus tilsmakt karri og hvitløk. Kr 395.-

Inneholder: melk, fisk, skalldyr, hvete, selleri, soya

Kjøttretter

Reinsdyr

Grillet filet av reinsdyr med viltkremsaus og friske grønnsaker.

Kr 495.-

Inneholder melk, hvete, selleri, sulfitt

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

Kr 465.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, sulfitt

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 725.-

Lammesautée

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

Kr 415.-

Inneholder: melk, hvete, selleri, soya, sulfitt

Kalv

Indrefilet av kalv, servert med sesongens grønnsaker og madeirasaus.

Kr 435.-

Inneholder : melk, hvete, selleri, soya, sulfitt

Pepperstek

Indrefiletten grilles og serveres med spicy peppersaus.

Kr 475.-

Inneholder : melk, hvete, selleri, soya, sulfitt

Desserter

Fjellets Dronning

Lune multer med hjemmelaget is.

Inneholder: melk, egg

Kr 235.-

Eplefinancier

Fransk eplekake med marsipan & epler.

Serveres nystekt fra ovn med hjemmelaget is.

Inneholder: melk, egg, mandler, hvete

Kr 220.-

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladekake med hjemmelaget is.

Inneholder: hvete, melk, egg

Kr 225.-

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 210.-

Sarah Bernard

Hjemmelaget kake med mandel bunn, sjokoladeglasur og sjokoladesmørkrem. Serveres med bringebærsorbet.

Inneholder: egg, mandel, melk, hasselnøtt

Kr 210.-

Sitronterte

Frisk sitronterte med marengs.

Inneholder: melk, egg, hvete, soya

Kr 205.-

