

Forretter

Grillet fjellørret

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

Kr 235.-

Inneholder: melk, fisk

Einebærgravet fjellørret

Einebærgravet fjellørret med sennepssaus.

Kr 220.-

Inneholder: fisk, sennep

Hjemmerøkt spekeskinke

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

Kr 225.-

Inneholder: melk

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Kr 240.-

Inneholder: fisk, melk, hvete, rug, havre

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av

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

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

Carpaccio av hval

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

Kr 195.-

Inneholder: melk, hvete, rug, soya

Forretter suppe

Skogsoppkremssuppe

Kremet suppe av lokalt plukket skogsopp.

Kr 195.-

Inneholder: melk, sulfitt

Mandelpotetkremssuppe

Serveres med ristet spekekjøtt, og ramsløksolje.

Kr 179.-

Inneholder: melk., sulfitt

Alle våre forretter serveres med hjemmelaget brød.

Inneholder: havre, hvete

Hovedretter fisk

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør.

Kr 420.-

Inneholder: melk, fisk, hvete, rug, havre

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri filet av fjellørret fra Tyssedal, grilles og serveres med 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 475.-

Inneholder: melk, hvete, sulfitt, selleri,

Hjort

Grillet hjortefilet med friske grønnsaker og soppsaus.

Kr 465.-

Inneholder: melk, hvete, sulfitt, selleri,

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, selleri

Lammesautèe

Lammefilet servert i terrakottaskål, med sesongens grønnsaker og lammesaus.

Kr 390.-

Allergen: melk, hvete, sulfitt, selleri, soya

Entrecôte av kalv

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

Kr 395.-

Allergen: hvete, sulfitt, melk, selleri, soya

Pepperstek

Indrefiletten grilles etter ønske.

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

Inneholder: melk, hvete, sulfitt, selleri, soya

Dessertes

Sorbet

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

Kr 210.-

Inneholder:

Hardangerplommer

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

Kr 195.-

Inneholder: melk, valnøtter

Smuldrepai

Smuldrepai med epler fra Hardanger, serveres med hjemmelaget vaniljeis.

Kr 195.-

Inneholder: melk, egg, hvete

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 225.-

Inneholder: hvete, melk, egg

Fjellsets Dronning

Lune multer med hjemmelaget vaniljeis.

Kr 220.-

Inneholder: melk, egg

