

Forretter

Grillet fjellørret

Skinn & beinfri fjellørret fra Tyssedal.
Servert med lunt sitronurtesmør.

Kr 160.-

Hvitløksmarinerte kongereker

Kongerekene bakes i ovnen med
hvitløksolje & chili.

Kr 155.-

Kamskjell på fjellets vis

De grillede kamskjellene serveres
med soppsjy & kremet polenta tilsmakt
vellagret ost fra Hemsegaarden & trøffelolje.

Kr 155.-

Hallingstuenes nevamat

Hallingstuenes nevamat består av
fire små hjemmelagede delikatesser
laget av fjellets råvarer.

Kr 160.-

Santa Kristina skinke

Santa Kristina skinken er en langtidsmodnet
skinke fra Mjøsa som er lagret i 24 mnd.
Skinken ble kåret til Norges
beste spekeskinke i 2010.

Vi serverer denne møre & smakfulle
skinken med vellagret ost fra Hemsegaarden.

Kr 160.-

Snøfriskrullet carpaccio av hjort

Løvtynne skiver av hjort med hvit geitost
marineres i smakfull olivenolje.
Serveres med frisk salat.

Kr 145.-

Rakfisk fra egen butt

Hjemmelaget rakfisk av fjellørret
med tradisjonelt tilbehør.

Kr 160.-

Supper

Kremet potetsuppe

Garneres med ramsløk & brødkrutonger.

Kr 95.-

Kremet skogsoppssuppe

Kremet suppe av lokalt plukket skogsopp.

Kr 99.-

Fiskeretter

Rakfisk

Rakfisk fra egen butt.

Serveres med tradisjonelt tilbehør som løk, rødbeter & crème fraîche.

Kr 275.-

Grillet fjellørret

Skinn og beinfri fjellørret fra Tyssedal.

Serveres med sitronurtesmør.

Kr 275.-

Brandad av klippfisk

Brandad er en klassisk sørfransk rett av norsk klippfisk, moste poteter & hvitløk.

Rulles i brødkrum og frityrstekes.

Serveres med salat

& hjemmelaget ramsløkmajones.

Kr 235.-

Torske loins

Torsken bakes i ovnen og serveres med petit pois purée & gemoulata.

Kr 255.-

Kjøttretter

Reinsdyrfilet

Grillet indrefilet av reinsdyr.

Med sesongens grønnsaker og kremet viltsaus.

Kr 350.-

Hjortefilet

Hjortefiletten grilles & serveres med

sesongens grønnsaker og husets saus.

Kr 350.-

Elg filet

Fileten grilles og serveres med

sesongens grønnsaker & kremet saus

av lokalt plukket skogsopp.

Kr 365.-

Rype på Hallingstuenes vis

Grillede rypebryst servert med ristet sopp

og kremet rypesaus.

Kr 360.-

Villam fra Austevoll

Lammefiletten grilles og serveres med

Tomatkompott og lammesaus tilsmakt hvitløk.

Kr 335.-

Pepperstek

Indrefiletten grilles etter ønske.

Serveres med friske grønnsaker

og spicy peppersaus.

Kr 325.-

Dessertes

Sorbet anretning

Hjemmelaget frukt-is med frukter & bærsaus.

Kr 125.-

Potet & akevittkake

Saftig kake av marsipan & poteter, smaksettes med litt akevitt.

Kr 135.-

Melkekake

Melkekake er en tradisjonsrik pannekake fra Hardanger.

Vi serverer melkekaken med karamell smaksatt med eple sirup fra Hardanger & hjemmelaget is.

Kr 145.-

Vellagret blåskimmelost

Kraftkar fra Tingvoll ble kåret til Nordens beste blåskimmelost i 2011.

Vi serverer blåskimmelosten med smakfullt bananbrød.

Kr 135.-

Tilslørte Hardangerpiker

Hjemmelaget eplekompott av Hardangerepler.

Anrettes lagvis med brødkrum & krem.

Kr 129.-

Sjokoladefondant

Flytende sjokoladecake med hjemmelaget is.

Kr 140.-

