

KOKKENS MENY • CHEF'S MENU

Med forbehold om begrenset utvalg i lavsesong • Reservations for limited menu selections in low season

Forretter • Starters

Okse-carpaccio

Sitronmarinert artiskokk, saltristede solsikke- & gresskarkjerner, parmesan, rødløk. Toppes med ruccola.

(Inneholder: melk)

Beef carpaccio with lemon marinated Jerusalem artichoke, salt roasted sunflowers-and pumpkin seeds, parmesan, red onion, rocket.

Hjemme-røkt & rødbetsgravet laks

Dillemulsjon, syltet fennikel, toppes med artiskokk-chips.

(Inneholder: fisk, egg)

Smoked salmon and beetroot cured salmon with dill cream & pickled fennel. Served with Jerusalem artichoke chips.

Rødbeter & geitost (vegan uten ost)

Rødbeter i tynne skiver m. krem av geitost, rosévins-reduksjon, saltristede valnøtter med honning.

(Inneholder: melk, sulfitter, nøtter)

Beets and goat cheese (vegan without cheese)

Slices of beets with goat cheese cream, rosé wine reduction, salted walnuts and honey

Hovedretter • Main course

Grillet ytrefilet

Ristede poteter, sauterte grønnsaker og bearnaisesaus.

(Inneholder: egg)

Grilled sirloin with sauté vegetables, roasted potatoes and béarnaise sauce.

Smørstekt Skrei torsk (fra januar Skrei)

Potetstappe, stekte tomater og løk, bacon, brunet smør.

(Inneholder: fisk, melk)

Fried "Skrei" Cod with browned butter, bacon, cherry tomatoes and onions. Served with mashed potatoes.

Variasjon av hjort

Hjorteflatbiff & einebær- og timiankrydret hjortepølse. Serveres med stuet kål smaksatt med trøffel. Ristede poteter, confitert sellerirot og tyttebær

(Inneholder: melk, soya, selleri)

Deer-steak and juniper-and thyme spiced deer sausage. Served with cabbage flavored w. truffle & fried potatoes, confit celery and lingonberries.

Nose to tale plate

Langtidsstekt & lettrøkt fleskekjøtt på ben m. bbq glase, krydret pølse og svor, Søtpotet strips, kål- & eplesaute, bearnaisesaus & bbq saus. Toppet m. ingefærglasert popcorn

(Inneholder: soya, egg)

Honey glazed "Pig Wings" & pork crackling with sweet potatoes, sauté of cabbage and apples. Served with two dips; béarnaise and Bbq sauce, ginger glazed popcorn



Oumph (vegan uten yoghurt)

Timian- & hvitløkstekt oughm med sitronstekt zucchini tagliatelle, ristede poteter og hvitløks-yoghurt

(Inneholder: melk, soya)

Thyme and garlic- fried Oumph with pan-fried zucchini tagliatelle, roasted potato and garlic yogurt

Desserter • Desserts

Tyttebær-kokt pære

Serveres med saltede valnøtter i karamellsaus & kremost.

(Inneholder: melk, nøtter)

Lingonberry boiled pear. Served with salted walnuts in caramel sauce and sweet cream cheese.

Klassisk Crème Brûlée

(Inneholder: egg, melk)

Classic Crème Brûlée.

Sjokoladetapas

Tre varianter etter kokkens valg.

(Inneholder: hvet, melk, egg)

Chocolate tapas; three varieties of the chef's choice.

2-RETTERS • 349,-

3-RETTERS • 399,-

FORRETT 125,-

HOVEDRETT 299,-

DESSERT 115,-



Aperitif ?

Aperol Spritz 119,-

Hendricks Gin m. tonic og agurk 135,-

Whiskey Sour 135,-

lodgen
spiseri

HEMSEDAL