

SELSKAPSMENY

Vi skreddersyr naturligvis også menyer ved forespørsel og har stor erfaring med å tilpasse menyene for vegetarianere, veganer og gjester med allergier.

FORRETTER

Elg tartar 159,-

Syltet sopp, ferskost m. trøffel, krispig surdeig & tyttebær.
(Inneholder: melk, hvete, sennep)

Ørret takaki 159,-

Med dill- og pepperot emulsjon, syltet fennikel, ørretrogn, sprø purre.
(Inneholder: fisk, egg, sennep)

Knutekåls blomst 139,-

Fylt med ingefærskrem. Serveres med kålbuljong, jordskokkpuré, grønnkål og jordskokkchips.
(Inneholder: melk)

HOVEDRETTER

Grillet Storfe ytrefilet 299,-

Ristede poteter, sauterte grønnsaker, ingefærssyltede cherrytomater og béarnaisesaus.
(Inneholder: egg)

Smørstekt Skrei (torsklain) 319,-

Med sprøstekt spekeskinke fra Hemsedal, ristet grønnkål.
Serveres med brunet smør med kvist tomater, rødløk og potetstappe.
(Inneholder: fisk, melk)

Variasjon av hjort 319,-

Hjorteflatbiff og lokalprodusert hjortepølse med einebær og timian.
Serveres med ristet og langtidsbakt sellerirot, potetstappe, rødvinssaus og tyttebær.
(Inneholder: selleri, melk, soya)

Nose to tail plate 299,-

Langtidsstekt & lettrøkt svineknokke m. bbq glase, krydret fjellgrispølse & svor fra Valdres.
Søtpotet strips, kål- & eplesaute, béarnaisesaus & bbq saus.
Toppet m. ingefærsglasert popcorn.
(Inneholder: soya, egg, selleri)

Langtidsbakt sellerirot 289,-

Ristede betes, gulrøtter og grønnkål.
Toppes med gremolata, parmesan og ristede mandler.
(Inneholder: melk, selleri, mandel)

DESSERTER

Blåbærsuppe 139,-

Med brunostrøre, ristede mandler, krispig søte tynnbrød.
(Inneholder: melk, mandler)

Eple Trifli 139,-

Vaniljekrem, mandler, karamellsaus og kjeks.
(Inneholder: egg, melk, mandler)

Nørske oste 169,-

Tre varianter etter kokkens valg.
Serveres med tomat-og fennikel marmelade, tynnbrød og saltede valnøtter
(Inneholder: valnøtter, melk, hvete)