

Vertshusets meny

Kamskjell

Rosenkål, kumkvat og XO-saus

Elgtartar

Selleri, egg, granskudd og sennepsfrø

Breiflabb

Gresskar, nepe og bouillabaisse-saus

Lam

Variasjon på squash, sopp og rødvinsaus tilsmakt timian

Norske oster

Knekkebrød, valnøtter med honning og kompott

Stikkelsbær

Nyrkrem og stikkelsbærsorbet

3 - Retter	895,-
3 - Retter vinmeny	799,-
6 - Retter	1295,-
6 - Retter vinmeny	1195,-

Forretter

Kantarellsuppe 280,-

Kantarell og urteolje
Melk, sulfitt, selleri

Kamskjell 295,-

Rosenkål, kumkvat og XO-saus
Fisk, skalldyr, bløtdyr, melk, sulfitt, soya

Elgtartar 315,-

Selleri, egg, granskudd og sennepsfrø
Egg, soya, selleri, sennep, sulfitt

Hjortecarpaccio 310,-

Steinsoppmajones, hasselnøtt, tyttebær, ost
Melk, hasselnøtt, sennep, egg, sulfitt

Variasjon av beten 270,-

Ost og bringebærvinaigrette
Melk, sulfitt

Hovedretter

Lysing 480,-

Beten, kål, erter og blåskjellsaus
Melk, fisk, bløtdyr, sulfitt

Breiflabb 530,-

Gresskar, nepe og bouillabaisse-saus
Skalldyr, selleri, fisk, sulfitt, melk

Lam 510,-

Variasjon på squash, sopp og rødvinsaus tilsmakt timian
Melk, sulfitt, sennep

Reinsdyr 540,-

Sellerirot, kål, tyttebær og fløtesaus med einebær
Melk, sulfitt, selleri

Ytrefilet av okse 495,-

Aspargesbønner, tomat, delikatesseløk og rødvinsaus
Melk, sulfitt, selleri

Dagens vegetar hovedrett 420,-

Vennligst spør din servitør
Kan inneholde melk, hvete, soya, selleri, sulfitt, nøtter, egg

Hovedrettene serveres med ovnsstekte poteter

Dessert

Stikkelsbær 210,-

Nyrkrem og stikkelsbærsorbet

Melk, egg, hvete

Crème Brûlée 210,-

Karamell og epleis

Melk, egg, hvete

Eplekake 190,-

Vaniljeis

Melk, egg, hvete, mandel

Norske oster 280,-

Knekkebrød, valnøtter med honning og kompott

Melk, valnøtter, sulfitt

Vertshusets is og sorbet 200,-

Et utvalg av forskjellige is og sorbet

Melk, egg, hvete

Hjemmelaget vaniljeis – 150,-

Havrecrumble og karamellsaus

Melk, egg, hvete

Små endringer kan skje etter råvaretilgang

Vertshusets lunsjmeny

Kantarellsuppe

Kantarell og urteolje

Andeconfit

Puy-linser, rotgrønnsaker og plomme

eller

Lysing

Beter, kål, erter, blåskjellsaus og stekte poteter

Eplekake

Vaniljeis

3 - Retter 775,-

**Velkommen inn – til tradisjon, kvalitet
og et vertskap som gleder seg
til å servere deg!**



Kantarellsuppe 295,-

Kantarell og urteolje
Melk, sulfitt, selleri

Biffsmørbrød 340,-

Surdeigsbrød, salat, rødløk, agurk og soppsaus
Melk, hvete, rug, sulfitt, egg, sennep

Salat med beter 310,-

Chevre, honning valnøtter og bringebærvinaigrette
Sennep, valnøtt, melk, sulfitt

Kyllingsalat 325,-

Valnøtter, tomat, syltet løk, estragonmajones og ost
Egg, sennep, melk, sulfitt, valnøtt

Hjortecarpaccio 335,-

Steinsoppmajones, mizuna, hasselnøtter, tyttebær og Holtefjellost
Melk, egg, sennep, hasselnøtt, sulfitt

Skogsopp på toast 295,-

Surdeigsbrød, sjalottløk, ostemajones og urter
Melk, sulfitt, hvete, rug, sennep, egg

Andeconfit 480,-

Puy-linser, rotgrønnsaker og plomme
Melk, sulfitt, selleri

Lysing 470,-

Beter, kål, erter, blåskjellsaus og stekte poteter
Melk, fisk, bløtdyr, skalldyr, sulfitt

Ytrefilet av okse 495,-

Aspargesbønner, tomat, delikatesseløk, rødvinssaus
og stekte poteter
Melk, sulfitt, selleri

Vertshusets burger 295,-

Ost, bacon, salat, jalapeño, løk, Vertshusets dressing og stekte poteter
Melk, egg, sennep, sulfitt, hvete

Dessert

Eplekake 190,-

Vaniljeis

Melk, egg, hvete, mandel

Crème Brûlée 210,-

Karamell og epleis

Melk, egg, hvete

Vertshusets is og sorbet 200,-

Et utvalg av forskjellig is og sorbet

Melk, egg, hvete

Norske oster 270,-

Knekkebrød, valnøtter med honning og kompott

Melk, valnøtter, sulfitt

Hjemmelaget vaniljeis 150,-

Havrecrumble og karamellsaus

Melk, egg, hvete