

Forretter & Deleretter

Rakfisk fra Valdres

299,–

Serveres med mandelpoteter, rørosrømme, grov sennep, rødløk, syltet rødbet og flatbrød

Allergener – Rakfisk: Fisk
Rørosrømme: Melk
Grov sennep: Sennep
Flatbrød: Hvete

15g BAERII Stør Caviar fra ROGN

550,–

Serveres med ristet brød, rørosrømme, finhakket rødløk og dill
Bytt ut ristet brød med blinis +49,–

Allergener – Baerii: Fisk
Ristet brød: Hvete
Rørosrømme: Melk
Glutenfri alternativer tilgjengelig
Blinis: Hvete, Egg, Melk

Se mer av vårt caviarutvalg på side 3 i a la carte menyen.

Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks

289,–

Serveres med laktosefri sennepssaus, nystekt brød og pisket smør

Allergener – Gravlaks: Fisk, Sennep
Sennepssaus: Egg, Melk, Sennep
Brød: Hvete, Rug
Pisket smør: Melk

Ostefat med Lokale og Europeiske Oster

265,–

Et utvalg av 3 norske og europeiske oster fra de beste produsenter, serveres med friske bær, lokal honning, fruktarmelade og kjeks.

Allergener – Ostefat: Melk
Kjeks: Hvete, Egg, Melk, Soya
(Spor: Peanøtter, Nøtter, Sennep, Sesam)

Dessert

Multekrem og Krumkake

269,–

Luftig kremet pisket fløte med sesongens multer, toppet med krumkake

Allergener – Multekrem: Melk
Krumkake: Hvete
(Spor: Peanøtter, Nøtter)

Riskrem med Bringebærsaus

229,–

Klassisk luftig riskrem med rød bringebærsaus

Allergener – Riskrem: Melk

Crème Brûlée

229,–

En klassisk dessert med fløyelsmyk vaniljekrem, toppet med sprøtt lag av karamellisert sukker

Allergener – Crème Brûlée: Egg, Melk



Fjellskål
JULEMENY

Hovedrett

Lutefisk Loin

725,-

Serveres med mandelpoteter, ertestuing, sprøstekt bacon med baconfett og grov sennep

Dobbel servering +150,-

Legg til brunost +49,-

Allergener – Lutefisk: Fisk
Ertestuing: **Melk**
Grov sennep: **Sennep**
Brunost: **Melk**

Persetorsk

695,-

Serveres med mandelpoteter, gulrøtter, ertestuing, eggesmør og sprøstekt bacon med baconfett

Allergener – Persetorsk: Fisk
Ertestuing: **Melk**
Eggesmør: **Egg, Melk**

Skinnstekt Torskeloin

625,-

Serveres med mandelpoteter, gulrøtter, ertestuing, sprøstekt bacon med baconfett og smørsaus

Allergener – Torskeloin: Fisk
Ertestuing: **Melk**
Smørsaus: **Melk, Sulfitter**

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrssymfoni

2395,- per person (min 2 pers.)

Vårt signatur-skalldyrtårn. Ferske reker og taskekrabbe klør kokt og avkjølt. Dundrun kamskjell, gratinert med kjøvel-estragonsmør med parmesan og hvitløk. Fersk kongekrabbe, sjøkreps og hummer tas levende fra akvariet, tilberedes etter deres ønske: dampet eller grillet med hvitløksolje eller kjøvel-estragonsmør. Østers serveres naturell eller gratinert. Blåskjell kan dampes i hvitløk eller i en kremet spicy saus.

Legg til ekstra gratinerte kamskjell per stk +279,-

Allergener – Luxury: Skalldyr, Bløtdyr
Gratinerte kamskjell/østers: **Melk**,
Bløtdyr
Spicy Blåskjell: **Melk, Bløtdyr**
Majones: **Egg**

Pinnekjøtt fra NYYYT

695,-

Serveres med mandelpoteter, kårabistappe og pinnefett

Bytt til eldhusrøkt pinnekjøtt fra NYYYT +50,-

Allergener – Pinnekjøtt
Kårabistappe: **Melk**

Reinsdyr Indrefilet

795,-

Serveres medium-rare, med mandelpoteter, ovnsbakte rotgrønnsaker, stekt sopp og portvinssaus

Allergener – Reinsdyr:
Grønnsaker: **Melk, Selleri**
Sopp: **Melk**
Portvinssaus: **Melk, Sulfitt**