



Forretter

Rakfisk fra Haadem gård i Valdres 249,- ④

Mandelpoteter | Rørosrømme ⑦ | Grov sennep ⑩ | Rødløk | Rødbeter | Flatbrød ①

BAERII stør Caviar fra ROGN 500,- ④

15 g. Ekte Caviar | Ristet brød ① (Glutenfritt på forespørsel) | Rørosrømme ⑦ | Finhakket rødløk | Dill | Sitron

Fjellskåls Cognacmarinerte Gravlaks 249,- ④

Sennepssaus (laktosefri) ⑦ ⑩ | Nystekt brød ① | Pisket smør ⑦

Ostefat med lokal og europeisk variasjon 249,- ⑦

Honning | Kjeks ① | Marmelade

Hovedretter

Fjellskåls Lutefisk 595,-

2 x servering + 150,-

Mandelpoteter | Grønn ertestuing ⑦ | Sprøstekt bacon og baconfett ⑦ | Grov sennep ⑩
④

Fjellskåls Persetorsk 545,-

Mandelpoteter | Gulrøtter | Grønn ertestuing ⑦ | Eggesmør ③ ⑦ | Sprøstekt bacon ⑦
④

Skinnstekt Torskeloin 545,-

Mandelpoteter | Gulrøtter | Grønn ertestuing ⑦ | Sprøstekt bacon ⑦ | Smørsaus ⑦ ⑫
④

Fjellskåls «Luxury» Skalldyr tallerken (Min. 2 pers.) 1785,- pr. person

Levende norsk hummer og sjøkreps tas fra akvariet, tilberedes etter ønske, spør din servitør.

Ferske gratinerte kamskjell | Rå østers, kan gratineres | Blåskjell vanlig eller spicy

Akkompagnert med fersk kongekrabbe | Reker | Krabbeklør

② ⑦ ⑫ ⑭

serveres med nystekt brød ① (Glutenfritt brød på forespørsel) | pisket smør ⑦ | majones ③

Pinnekjøtt fra Brakstad 595,-

Kårabistappe ⑦ | Mandelpoteter | Pinnefett

Reinsdyr indrefilet 695,-

Ovnsbakte rotgrønnsaker ⑦ | Smørstekt sopp ⑦ | Mandelpoteter | Portvinssaus ⑦ ⑫

Dessert

Multekrem & Krumkake 219,- ① ⑦

Riskrem med bringebærsaus 199,- ⑦

Crème brûlée 189,-

Allergener: 1. Kornslag: 1A. Hvete 1B. Bygg 1C. Havre 1D. Rug 2. Skalldyr 3. Egg 4. Fisk 5. Peanøtt
6. Soya 7. Melk/laktose 8. Nøtter: 8A. Mandel 8B. Hasselnøtt 8C. Valnøtt 9. Selleri 10. Sennep 11. Sesam 12. Svoveldioksid og sulfitter
13. Lupin 14. Bløtdyr