Fjellskål
JULEMENY

Forretter & Deleretter

Rakfisk fra Valdres

299,–

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

Allergener – Rakfisk: **Fisk**
Rørosrømme: **Melk**
Gov sennep: **Sennep**
Flatbrød: **Hvete**

15g BAERII Stør Caviar fra ROGN

550,–

Serveres med blinis, rørosrømme, finhakket rødløk og dill

Allergener – Baerii: **Fisk**
Blinis: **Hvete, Egg, Melk**
Rørosrømme: **Melk**

Glutenfri alternativer tilgjengelig

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

289,–

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

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

Dessert

Multekrem og Krumkake

289,–

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

795,–

Serveres med mandelpoteter, ertestuing, sprøstekt bacon 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 sprøstrekt bacon

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

Skinnstekt Torskeloin

645,–

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

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

Fjellskåls «Luxury» Skalldyrsymfoni

2395,– per person (min 2 pers.)

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

Legg til ekstra gratinerte kamskjell per stk +299,–

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

Pinnekjøtt fra NYYYT

695,–

Serveres med mandelpoteter, kålrabistappe og pinnefett

Bytt til eldhusrøkt pinnekjøtt fra NYYYT +50,–

Allergener – Pinnekjøtt
Kålrabitstappe: **Melk**

Reinsdyr Indrefilet

795,–

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

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