



# FORRETT

## Gravet Hjort

Gin og einebær gravet hjort fra Grøndalen i Hemsedal  
servert med gulrot og grovbrødchips.

ALLERGIER: GLUTEN, MELK SITRUS

Kr 175,-

## Ishavsrøye fra Lofoten

Varmrøkt ishavsrøye fra Lofoten servert med pepperrot, sennepsfrø, egg og  
potet.

ALLERGIER: MELK, SENNEP, EGG, FISK

Kr 165,-

## Jordskokksuppe

Jordskokksuppe med braisert svinenakke, urteolie  
og hjemmelaget jordskokkchips.

ALLERGIER: MELK, SULFITT

Kr 145,-

## Fiskesuppe med Hardangerørret

Kremet fiskesuppe med Hardangerørret, reker, gulrot, fennikel og hvitvin.

ALLERGIER: FISK, SKALLDYR, MELK, SELLERI, SULFITT

Kr 165,-

## Kålrot med Geitost

Tyntskåret kålrot fylt med geitost servert med gresskarpure,  
gresskarkjerne og syltet gresskarterninger.

ALLERGIER: MELK

Kr 145,-





# HOVEDRETT

## Hardanger Ørret

Pannestekt ørret fra Hardanger servert med Røros rømmesaus, rosettkål, svartkål, knutekål og poteter fra Toten. Toppet med grønnkålchips.

ALLERGIER: MELK, FISK, SELLERI, SITRUS, SULFITT

Kr 295,-

## Kveite fra Hjelmeland

Pannestekt kveite fra Hjelmeland servert med spinat, kremet skorsonne, med hvitvin og chorizo fra «Metervare».

ALLERGIER: FISK, MELK, SITRUS, SULFITT

Kr 345,-

## Grillet Hjort og Viltpølse

Grillet hjort fra Grøndalen i Hemsedal servert med viltpølse på elg og hjort fra «Tamt & Vilt», portobellosoopp, rosenkål og kremet viltsaus.

ALLERGIER: MELK, SELLERI, SULFITT, SENNEP

Kr 345,-

## Ovnsbakt Kalv

- Kalvemørbrad servert med variasjon av gulrot fra Lillehammer og en smørrik rødvinssaus.

ALLERGIER: MELK, SULFITT, SITRUS

Kr 325,-

## Grillet Gulrot

Grillet gulrot servert med gulrotpure, syltet gulrot, sellerichips, saltbakt selleri og soltørket tomat vinaigrette.

ALLERGIER: MELK, SITRUS

Kr 225,-





# HOVEDRETT

## Viltgryte

Gryte med hjort fra Grøndalen i Hemsedal med sellerirøt, løk, purre og gulrot.  
Serveres med salat, potetmos og rørte tyttebær.

ALLERGIER: MELK, SELLERGI, SENNEP, SULFITT

245,-

## Viltburger

Viltburger med Skarsnuten sin egen blend med karamelisert løk, sprøstekt løk,  
engelsk cheddar og soppmajones.

ALLERGIER: GLUTEN, MELK, EGG

205,-

## Veggie Burger

Vegetar burger av sjøgress, soya og bønner med karamelisert løk, sprøstekt  
løk, engelsk cheddar og soppmajones.

ALLERGIER: GLUTEN, MELK, EGG, SOYA

205,-

## French fries

45,-

## Aioli

35,-





# DESSERT

## Limepai med mærengs

Hjemmelaget limepai med yuzu, brent mærengs og skogsbær sorbet.

ALLERGIER: GLUTEN, MELK, SITRUS, EGG

Kr 115,-

## Sjokolademousse

Hjemmelaget sjokolademousse servert med havtornsorbet og havtornperler.

ALLERGIER: MELK, EGG

Kr 115,-

## Lokal ostetallerken

Ostetallerken med blåmuggost, kubbeost og munkeby servert med solbærkompott, plommesyltetøy, honning, pepperkake, havrekjeks og salt kjeks.

ALLERGIER: MELK, GLUTEN, HAVRE

Kr 135,-

## Utvalg av Iskrem og Sorbet

Et utvalg av hjemmelaget iskrem og sorbet. Spør din servitør hva vi kan friste med i dag.

ALLERGIER: MELK, EGG SØLFITT

Kr 115,-

