

LUNSJ 12 - 16

Cæsarsalat | kr 229,-
Servert med kylling, salat, parmesan, dressing og hjemmelagede krutonger.
Allergener: Gluten, Melk, Egg, Fisk, Sennep

Sushi Bowl | kr 229,-
Spicy rå laks med ponzu, servert med avokado, agurk, reddik, mango, edamame, wasabimajones, koriander, sushiris, sjøgress og ingefær.
Allergener: Soya, Sesam, Egg, Sennep, Fisk

Moules frites | kr 229,-
650g blåskjell dampet i hvitvin og fløte, servert med frites og aioli.
Allergener: Bløtdyr, Melk, Egg, Sennep, Sulfitt

Broch` s burger | kr 239,-
Storfeburger av Black Angus. Pretzel Style Bun servert med cheddar, salat, tomat, chilimajones, frites og aioli.
Allergener: Hvete, Melk, Egg, Sulfitt, Sennep

Veggieburger | kr 239,-
Soya- og bønnebasert burger. Pretzel Style Bun, servert med cheddar, salat, tomat, chilimajones og fries & aioli.
Allergener: Hvete, Melk, Egg, Sulfitt, Sennep

PIZZA 12 - 18

Parma | kr 220,-
Servert med tomatsaus, parmaskinke, ruccola og parmesan.
Allergener: Hvete, Gluten, Melk

Slegge | kr 220,-
Servert med spicy "Slegge" pepperoni fra Ask gård, tomatsaus, fefferoni, rødløk, chilimajones og ruccola.
Allergener: Hvete, Melk, Egg, Sennep

Chevre | kr 225,-
Servert med hvit saus, chevre, portobellosopp, ristede mandler, fjellhonning og gressløk.
Allergener: HVete, Melk, Mandler

BARN

Burger / pølse med frites | kr 99,-
Allergener: Hvete (gluten)

Kylling med potetmos | kr 99,-
Allergener: Melk

Alle barneretter serveres med cherrytomater, agurk- og gulrotstaver. Ispinne til dessert!

DRIKKE

Mineralvann / Brus | kr 45,-
Peroni, flaske 0,33 | kr 96,-
Peroni, fat 0,5 | kr 98,-
Kaffe , Te, Kakao | kr 45,-

RØDVIN | G / F
Fattoria Sardi Rosso 120,- / 630,-
Castillo Tempranillo 115,- / 575,-
Le Pigeonnier 125,- / 650,-

HVITVIN | G / F
Louis Moreau Chablis 125,- / 650,-
Castillo Sauvignon Blanc 115,- / 575,-
Messmer Riesling Trocken 120,- / 600,-

For komplett vinkart, drink-utvalg og forslag - spør servitøren.

For bestilling av bord & info
www.skarsnutenhotel.no



SKARSNUTEN
HEMSEDAL

FORRETT

Skalldyrssuppe | kr 175,-
Servert med reker, blåskjell, laks og kveite
Allergener: Bløtdyr, Skalldyr, Fisk, Melk, Sulfitt

Tartar | kr 185,-
Tartar av okse servert med syltet stjerneløk, jordskokkchips, sesamolje, pepperrot og ferskostkrem med urteolje.
Allergener: Melk, Egg, Sennep, Sesam

Carpaccio av hval | kr 185,-
Hvalcarpaccio med ponzu servert med wasabimajones, sjøgress, ingefær, koriander, chili, sesamfrø og fritert østersopp
Allergener: Egg, Sennep, Soya, Sitrus

Kongeøsters Carpaccio | kr 155,-
Kongeøstersopp med wasabimajones, sjøgress, ingefær, koriander, chili, sesamfrø og fritert østersopp.
Allergener: Egg, Sennep, Soya, Sitrus

HOVEDRETT

Kveite | kr 365,-
Sterlingkveite fra Hjelmeland servert med potetpuré, skorsonerot, spinat, chorizo og hvitvinsskum
Allergener: Fisk, Melk, Sulfitt

Indrefilet | kr 365,-
Indrefilet av okse servert med bakte småpoteter, broccolini, kongeøstersopp, jordskokkchips og hjemmelaget bearnaisesaus.
Allergener: Egg

Ovnsbakt Selleri | kr 275,-
Ovnsbakt selleri med brunt sukker og røykglaze, servert med bakte småpoteter, broccolino, kongeøstersopp, jordskokkchips og hjemmelaget bearnaisesaus.
Allergener: Egg

Reinsdyrskank | kr 345,-
Braisert reinsdyrskank servert med potetmos, sopp, småløk, bacon og viltrødvinsaus
Allergener: Melk, Sulfitt

DESSERT

Sitron | kr: 115,-
Skarsnuten sitron servert med hvit sjokolade og mynte
Allergener: Spor av nøtter, Melk

Noisette Chocolat | kr 125,-
Sjokoladecake med hasselnøtt, servert med karamellisert popcorn og hasselnøtt-iskrem.
Allergener: Hasselnøtt, Melk, Hvete, Mandel

Ostekake | kr 115,-
Bakt ostekake servert med rørosrømme og rårørte bær.
Allergener: Melk, Hvete, Egg

Menyen gjelder kveld

18 - 22

COVID-19

Dette er en engangsmeny, på grunn av smittevern. Ta gjerne med deg menyen hjem - den blir kastet når du er ferdig. Takk for at du hjelper oss med å holde smitten nede. Vask hender og bruk håndsprit!



SKARSNUTEN
HEMSEDAL