

Velkommen til Pellestova Restaurant 980

På 980 meter over havet

finner du restauranten,

hvor vi tilbyr en unik matopplevelse i

naturskjønne omgivelser.

Med lokale råvarer og nøye utvalgte viner

fra vår egen vinkjeller, setter vi smak og

kvalitet i fokus.



# FORRETT

---

## Hjemmebakt brød & smør

/hvete, melk/  
65,-

## Kremet blomkålsuppe

Med pannestekt kamskjell  
/melk, bløtdyr, sulfitter/  
189,-

Grüner Veltliner 2023, Weingut Nigl  
gl/175,- fl/870,-

## Tomatsalat

Med burrata & vinaigrette  
/melk, sulfitter/  
189,-

Grüner Veltliner 2023, Weingut Nigl  
gl/175,- fl/870,-

## Marinert Reke-tartar

Servert i brioche med trøffelmajones & aromatisk smør  
/skalldyr, egg, melk, sulfitter/  
195,-

Alvarinho 2022, Soalheiro  
gl/160,- fl/790,-

## Frisk Grønn Asparges

Med hollandaise & bacondryss  
/egg, melk, sulfitter/  
198,-

Alvarinho 2022, Soalheiro  
gl/160,- fl/790,-



# HOVEDRETT

---

## **Dagens Filét av Egenskutt Vilt**

Pastinakkpuré, glasert purreløk, småpoteter & demi-glace  
/melk, fisk, egg, sulfitt/  
425,-

Viña Alberdi Reserva 2016 , La Rioja Alta  
gl/190,- fl/950,-

## **Pannestekt Piggvar**

Småpoteter, asparges, rømme, urteolje & Beurre Blanc  
/melk, fisk, skaldyr, selleri/  
429,-

Decoy Chardonnay 2022, Duckhorn Vinyards  
gl/190,- fl/950,-

## **Selvskutt Elgschnitzel**

Coleslaw, småpoteter & tartarsaus  
/egg, hvete, melk/  
385,-

Spätburgunder 2020, Weingut Winter  
gl/230,- fl/1130,-

## **Teriyaki Aubergine**

Hummuspuré & pannestekt gulrot  
/sulfitter/  
265,-

Riesling 2024, Weingut Winter  
gl/155,- fl/700,-



# DESSERT

---

## **Baskisk Ostekake**

Med hjemmelaget bringebær sorbet  
/melk, egg, hvete/  
195,-

## **Sjokoladefondant**

Med hjemmelaget vaniljeis  
/melk, egg, hvete/  
195,-

## **Husets Sorbettallerken**

Friske bær  
189,-

## **Vanilje Crèmeux**

Rabarbra sorbet, jordbærsaus & blåbær marengs  
/melk, sulfitter/  
195,-



# KOKKENS UTVALGTE

## 5-RETTER

---

18:00-20:30

**Kremet blomkålsuppe**

Med pannestekt kamskjell  
/melk, bløtdyr, sulfitter/

**Frisk Grønn Asparges**

Med hollandaise & bacondryss  
/egg, melk, sulfitter/

**Pannestekt Piggvar**

Småpoteter, asparges, rømme, urteolje & Beurre Blanc  
/melk, fisk, skalldyr, selleri/

**Dagens Filét av Egenskutt Vilt**

Pastinakkpuré, glasert purreløk, potetmos & demi-glace  
/melk, fisk, egg, sulfitt/

**Baskisk Ostekake**

Med hjemmelaget bringebær sorbet  
/melk, egg, hvete/

**1095,-**

**Vinpakke**

**780,-**



# BARNEMENY

## **Pasta Bolognese**

/egg, hvete/

149,-

## **Cheeseburger**

/melk, egg, hvete/

155,-



# DRIKKEMENY

---

## VIN PÅ GLASS:

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Diebolt- Vallois Blanc de Blancs Brut | 280,- |
| J.Carton Crémant de Bourgogne         | 170,- |
| Argeo Ruggeri Prosecco Brut           | 140,- |
| Weingut Winter Riesling Trocken       | 155,- |
| Chablis "La Sereine"                  | 170,- |
| Barbera D'Asti Il Nido                | 145,- |
| Trapiche Pure Malbec                  | 150,- |
| Château La Mascaronne                 | 145,- |
| Brachetto d'Acqui, Il Falchetto       | 125,- |

## FATØL:

**0,33l / 0,4l**

|           |               |
|-----------|---------------|
| Hansa     | 101,- / 115,- |
| Mango IPA | 113,- / 131,- |
| Punk IPA  | 120,- / 160,- |

## FLASKE ØL:

|                      |       |
|----------------------|-------|
| Heineken             | 99,-  |
| Sør g/f              | 105,- |
| Nøgne Ø BLanc        | 115,- |
| Nøgne Ø Double IPA   | 155,- |
| Nøgne Ø Grønn IPA    | 125,- |
| Nøgne Ø Ginger Juice | 110,- |
| Nøgne Ø Brown Ale    | 115,- |
| Liefmans Kirsebær    | 95,-  |
| Bulmers Original     | 170,- |

## MINERALVANN:

|                 |      |
|-----------------|------|
| Coca Cola       | 52,- |
| Coca Cola Zero  | 52,- |
| Fanta           | 52,- |
| Fanta Zero      | 52,- |
| Sprite          | 52,- |
| Hansa Eple most | 52,- |

