

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, spelt, rug, melk/
65,-

Oliven

65,-

Avokado Tartar

Servert med syltet makrell
/fisk, soya, hvete, sulfitter/
205,-

Turckheim Réserve Pinot Gris

gl/150,- fl/745,-

Gresskarsuppe

Med rømme & stekte kantareller
/melk/
195,-

Decoy Chardonnay 2022, Duckhorn Vineyards

gl/190,- fl/950,-

Røkt Reinsdyr fra Årets Jakt

Servert på butterdeig med tyttebær
/melk, egg, hvete/
215,-

“Dittelsheim” Spätburgunder 2020, Weingut Winter

gl/230,- fl/1130,-

Pannestekte Kamskjell

Med bisque-saus, grønn dillolje & potetchips
/skalldyr, bløtdyr, melk, sulfitter/
215,-

La Chablisienne - La Sereine

gl/170,- fl/830,-



HOVEDRETT

Dagens Filét av Egenskutt Vilt

Servert med sopp,
søtpotetpuré, ovnsbakte småpoteter & rødvinsaus
/melk, sulfitter/
445,-

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

Pannestekt Kveite

Servert i kremet spinatpuré med potetmos,
sellerikonfit & smørsaus
/melk, fisk, selleri/
429,-

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

Lam Ytrefilet

Servert med sauterte rotgrønnsaker, potetpuré & lammesjy
/melk, sulfitter, selleri/
395,-

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

Aubergine

Hummus, pannestekt brokkolini & små gulrøtter,
grønnkålchips & søtpotetpuré
/melk, sesamfrø/
285,-

Turckheim Réserve Pinot Gris
gl/150,- fl/745,-



DESSERT

Baskisk Ostekake

Bringebæris & friske bær
/melk, egg/
195,-

Varm Blondie

Varm hvit sjokoladekake
servert med ferske pistasjnøtter og vaniljeis
/melk, egg, hvete, pistasj/
195,-

Husets Sorbettallerken

Friske bær
189,-

Vanilje Crèmeux

Med jordbærcoulis
/melk, egg, hvete/
195,-



KOKKENS UTVALGTE

5-RETTER

18:00-20:30

Gresskarsuppe

Med rømme & stekte kantareller
/melk/

Røkt Reinsdyr fra Årets Jakt

Servert på butterdeig med tyttebær
/melk, egg, hvete/

Pannestekt Kveite

Servert i kremet spinatpuré med potetmos,
sellerikonfit & smørsaus
/melk, fisk, selleri/

Dagens Filét av Egenskutt Vilt

Servert med sopp,
søtpotetpuré, ovnsbakte småpoteter & rødvinssaus
/melk, sulfitter/

Varm Blondie

Varm hvit sjokoladekake
servert med ferske pistasjnøtter og vaniljeis
/melk, egg, hvete, pistasj/

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,-

