

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.



KOKKENS UTVALGTE 5-RETTER

18:00-20:30

Jordkokksuppe

Med fritert sennepskarse & olivenolje
/melk, sulfitter/

Brioche med Ristet Reinsdyr fra Sesongens Jakt

Med trøffelmajones, syltet rødløk & sennepskarse
/melk, egg, hvete, sulfitter/

Pannestekt Piggvar

Servert i sitron- og gressløksaus med ørretrogn,
konfiterte babygulrøtter & pastinakk, samt småpoteter
/melk, fisk, sulfitter/

Dagens Filét av Egenskutt Vilt

Med eple- og potetparmentier,
rødkål, pannestekt sellerirot & demi-glace
/sulfitter/

Velvet drøm

Friske bær, Pistasj
/melk, egg, hvete, pistasj/

1195,-

Vinpakke

780,-



FORRETT

Hjemmebakt Brød med Smør

/hvete, spelt, rug, melk/

65,-

Oliven

65,-

Grønnsaksquiche

Med frisk salat

/egg, hvete, melk/

205,-

Turckheim Réserve Pinot Gris

gl/150,- fl/745,-

Jordkokksuppe

Med fritert sennepskarse & olivenolje

/melk, sulfitter/

195,-

Nigl Grüner Veltliner Piri

gl/175,- fl/870,-

Ristet Reinsdyrbrioche fra Sesongens Jakt

Med trøffelmajones, syltet rødløk & sennepskarse

/melk, egg, hvete, sulfitter/

215,-

Adams Ingelheimer Spätburgunder 2022, Adams wine

gl/230,- fl/1130,-

Potet-Mille-Feuille

Med stekt sjøkreps i brunet smør & delikat bisquecoulis

/skalldyr, bløtdyr, melk, sulfitter/

215,-

Evolution Chardonnay 2022 Sokol Blosser

gl/195,- fl/980,-



HOVEDRETT

Dagens Filét av Egenskutt Vilt

Med eple- og potetparmentier,
rødkål, pannestekt sellerirot & demi-glace

/sulfitter/

445,-

Olivier Rivière Rayos Uva 2023

gl/190,- fl/950,-

Pannestekt Piggvar

Servert i sitron- og gressløksaus med ørretrogn,
konfiterte babygulrøtter & pastinakk, samt småpoteter

/melk, fisk, sulfitter/

429,-

Evolution Chardonnay 2022 Sokol Blosser

gl/195,- fl/980,-

Entrecôte av Kalv

Servert med søtpotetpuré, pannestekt sopp & rødbeter,
småpoteter & peppersaus

/sulfitter/

405,-

Adams Ingelheimer Spätburgunder 2022, Adams wine

gl/230,- fl/1130,-

Rødbeterisotto

Med syltet reddik, pepperrotcoulis & dillolje

/melk, sulfitter/

285,-

Turckheim Réserve Pinot Gris

gl/150,- fl/745,-



DESSERT

Sjokoladebrownie

Med vaniljeis
/melk, egg, hvete/
185,-

Baskisk Ostekake

Vaniljeis
/melk, egg/
195,-

Velvet drøm

Friske bær, pistasj
/melk, egg, hvete/
189,-

Utvalgte Oster

/melk, hvete/
195,-

Husets Sorbettallerken

185,-



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,-
Minuty	155,-
Sparkling Vinter	125,-

FATØL:

	0,33l / 0,4l
Hansa	105,- / 117,-
Brewdog Punk IPA	120,- / 160,-
	0,25l / 0,4l
Birra Moretti	113,- / 131,-

FLASKE ØL:

Heineken	99,-
SØR g/f	105,-
Nøgne Ø Blanc	115,-
Nøgne Ø Blonde ale	115,-
Nøgne Ø Double IPA	155,-
Nøgne Ø Southern IPA	145,-
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,-
Sprite	52,-
Hansa Eple most	52,-

