

FORRET

Pastinakksuppe

192,-

Pastinakchips og trøffelolje
/melk/

Ceviche

210,-

Avokadokrem, wasabimajones og ristet sesam
/fisk, sesam, melk, egg, sennep, sulfitt/

Smørstekt kamskjell

220,-

Med erterpure og brunet smør
/bløtdyr, melk/

Roastbeef av elg

205,-

Serveres med konfitert sopp, perle potet & hjemmelaget
remulade
/sennep, egg, sulfitt/



Pellestova
H A F J E L L

HOVEDRETT

Andebryst

399,-

Byggryn, bakt pastinakk og kremet rødvinssaus
/melk, sulfitt, selleri, bygg/

Dagens vilt

410,-

Potetpurë, selleripurë, bakte rødbeter og viltsy
/selleri, melk, sulfitt/

Entrecôte av kalv

429,-

Med pannestekt sopp, brokkolini, perlepotet
og bearnaisesaus
/sulfitt, egg, melk/

Skrei

415,-

Serveres med ratatouille, perlepotet og sitronsau
/fisk, melk, sulfitt/



Pellestova
H A F J E L L

DESSERT

Melkesjokolade Creme Brule

199,-

Serveres med jordbærsorbet

/melk, egg/

Mandel og pæreterte

199,-

Med vaniljeis

/egg, melk, hvete, mandel, sulfitt/

Sorbetallerken

205,-

3 av kjøkkenets sorberter med friske bær

Ostevogn

225,-

Modne oster serveres ved bordet ditt med marmelade og

kjeks

/melk, hvete, nøtter/



Pellestova

H A F J E L L