

# MENY

## Kokkens hjemmebakke brød for 2 personer

Hva med å starte matopplevelsen på Pellestova med ei fjøl med hjemmebakke brød servert med pisket smør?

55,-



## Forretter

### Rødbete og chevrésalat

Serveres med valnøtter og en fyldig honning- og dionvinaigrette

168,-



## Anbefalt drikke

(Inneholder sulfitt)

Ken Forrester Chenin Blanc Old Wine Reserve  
Stellenbosch, Sør-Afrika

165,- gl  
820,- fl

### Lettbakt fjellørret

Serveres med frisk salat og en appelsin- og stjerneanissaus

175,-



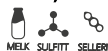
Von Winning Grainhübel GG  
Pfalz, Tyskland

185,- gl  
910,- fl

### Kremet elgsuppe

Serveres med kjøttboller av elg og sopp

168,-



Serge Laloue Sancerre Blanc  
Sancerre, Frankrike

180,- gl  
890,- fl

## Hovedretter

### Høyrygg av okse

Serveres med potetpuré, sopp, glasert minigulrot, bete og sjysaus

335,-



Barbera d'Asti Superiore Litina  
Piemonte, Italia

150,- gl  
750,- fl

### Kveite

Serveres med trøffel- og aspargesrisotto, estragonsaus og estragonolje

345,-



Anselmo Mendes Alvarinho Contacto  
Vinho Verde, Portugal

145,- gl  
720,- fl

### Grillet kyllingbryst

Servert med ovnsbakte poteter, sauterte friske grønnsaker og en frisk paprikasaus

255,-



Château Corcelles Brouilly Les Roches  
Beaujolais, Frankrike

190,- gl  
945,- fl

### Varm pastasalat

Serveres med soltørkede tomater, oliven og fetaost

235,-



Joseph Mellot Sancerre Rose  
Sancerre, Frankrike

140,- gl  
700,- fl

## Dessert

### Variasjon på norsk jordbær

172,-



Joseph Cartron Crémant de Bourgogne Blanc  
Burgund, Frankrike

145,- gl  
710,- fl

### Sorbettallerken

For deg som ønsker en frisk avslutning. Kjøkkenets 3 friske sorbeter med sesongens bær

182,-

Riunite Moscato NV  
Emilia Romagna, Italia

120,- gl  
580,- fl

### Ostetallerken

3 modne norske oster serveres med karamelliserte nøtter, syltetøy og kjeks

165,-



Malus Dancia Iseplevin NV  
Randers, Danmark

155,- gl  
920,- fl