

Sommermeny 2021

I sommer har vi gleden av å by på en oppgradert meny, hvor noen av de tyngre rettene er byttet er med spennende litt lettere varianter. Vi har også utvidet sortimentet av bakevarer med noen friske sommerlige varianter.

Råvare er selvfølgelig fortsatt lokale, med kjøtt, ost og spekeemat fra vår flinke produsenter i Hallingdal. Etterhvert som sesongen byr på mer og mer mangfold, vil også grønnsakene komme fra området, hovedsakelig fra økologiske Fjellgrønt i Hemsedal.

Lunsjvaffel med pulled kje og geitostkrem

Surdeig av spelt. Serveres med salat, syltede beter og rødløk, karse og fritert bokhvete

Salat med saltbakte beter og Prosten

Mikset salat, syltet rødløk, honningvinaigrette og karamelliserte nøtter

Salat med grillede grønnsaker og pulled kje

Mikset salat, syltet rødløk, sitron yoghurt, urter og fritert bokhvete

Toast med Bergsjofør fårepølse og brie

Syltede beter, svart pepper mayo og spirer

Fries med lodderogn

Sitronsalt, dill og aioli

Oste & spekefjøl

Oster fra Hol, Spekeemat fra Hol og Ask, flatbrød og akevittgele

Barnetoast

Ost og skinke

Pommes frites

Dipp

Pølse i lompe

Grøstad wiener eller Hallingpølse

Bakevarer

Bringebærcupcakes

glutenfri

Frukt/ bær pai

Varierende smak uke for uke

Kald blåbær kake

Crispy bokhvete bunn med kremet blåbær fyll. Rå, gluten og melkefri

Chocolate Chip Cookie

Glutenfri

Sjokolade kake

Kannelsnurr

Kremost glasur

Vaffel

Røros rømme, syltetøy eller Brunost fra Prestholdt

Hjemmelagde drikkevarer

Cold brew nitro coffee

Kald og kremet iskaffe. På kaffe fra Alpine Coffee Roasters

Vannkefir

Varierende smaker

Eplegløgg

Varm eplejuice fra Egge med kryddersirup