

PREPPERIET A LA CARTE



PREPPING

Vintersalat

Frisk salat med granateple, sukkererter, pinjekjerner, beter, melon og ristede kikerter toppet med bringebær vinaigrette

(Sulfitt)

175,-

Kalix Sikrogn

Servert på smørstekt røstipotet med rødløk, creme fraiche og sitron

(Melk, Laktose, Fisk)

260,-

Råbiff

Hakket indrefilet av okse servert med dijonkrem, eggeplomme og fritert kapers

(Melk, Laktose, Egg, Sennep)

245,-

HOVEDTRASEEN

Plankstek

180 gr grillet oksefilet servert på planka med duchesspotet, bearnaisesaus og baconsurret asparges
(Melk, Laktose, Egg, Sennep, Sulfitt)

545,-

Vegetarisk Plankstek

Grillet halloumi servert på planka med duchesspotet, bearnaisesaus og grillet grønnsaker
(Melk, Laktose, Egg, Sennep, Sulfitt)

325,-

Reinsdyrskank

Rødvinsbressert reinsdyr servert med potetkrokkett tilsmakt med gruyereost, rotfruktskake og pepperrotsaus
(Melk, Laktose, Sulfitt)

495,-

Liveche Kyllinglårfilet

Servert med kremet skogsoppriotto
(Hvete, Melk, Laktose)

465,-

Dagens Fangst

Dagens fisk og dagens tilbehør,
Spør din servitør

BARNEBAKKEN

Kjøttboller & Potetstappe

Hjemmelaget kjøttboller med potetstappe

(Melk, Egg)

195,-

AFTERSKI

Multepannacotta

Servert med skum av Gudbrandsdalens brunost og havrerull

(Melk, Laktose, Havre)

195,-

Gino

Hvitsjokolade gratinerte bær servert med hjemmelaget chili- og kanel is

(Melk, Laktose)

185,-
