

Velkommen til bords

VELKOMMEN TIL BORDS

Vår matlaging er enkel og vi ønsker å lage så ærlig mat som mulig. Samtidig skal den være kreativ og spennende.

Det skal alltid være godt, veldig godt!

Vi bruker de beste råvarene i sesong egenprodusert og fra lokale produsenter For det blir faktisk bedre når vi vet hvem som har tatt hånd om dyrene, dyrket grønnsakene og fisket fisken.

Velkommen til vår restaurant med røtter i skandinavisk matlaging og med inspirasjon fra hele verden.

God fornøyelse, ønsker kjøkkensjef Hans Petter, alle på kjøkkenet og i restauranten



MENY

SERVERES FRA KL 12.00 - 21.00

UKENS RETT 195,-

Spør din servitør om dagens utvalg. Her kan vi love en slager uten like, og du vi reise her ifra med en følelse av at du har vunnet i lotto.

SMÅRETTER PERFEKT OM DU BARE ER LITT SULTEN

BIFFSANDWICH 255,-

på focaccia med salat, aioli, syltet rødløk, norzola og toppet med Gjestegardens chimichurri.

Det går over stokk og stein når jeg skal forklare denne retten! Med de utsøkte smakene er dette retten for deg som trenger det svart på kvitt.

Allergener: Hvete, laktose, egg, sennep, sulfitt

REKESMØRBRØD 195,-

med salat, majones, sitron og egg

Reker og sjømat, nam! Vi seiler til sjøss og vi seiler til nord, og vi seiler helt til Øyer. Ett smørbrød med sjøsmaker som metter og gleder..

Allergener: Laktose, skalldyr, egg, gluten, sennep

ELGKARBONADE SMØRBRØD 185,-

Dette er ikke et hvilket som helst smørbrød! Dette er det spektakulære elgkarbonadesmørbrødet med elg som har vandret i Øyerfjellet. Med utstrakte smaker kan vi garantere en smaksrik opplevelse for deg som bare trenger litt påfyll av mat.

Allergener: Gluten, selleri, laktose, svin

HUSETS LUNE SNACKBOLLE 55,-/95,-

En god snacksoverraskelse fra kjøkkenet, liten eller stor bolle

Allergener: kan være spor av hvete

MENY

FORRETT

HUSETS POTETSUPPE **139,-**

med sprøstekt bacon og rømme, serveres med brød

Allergener: laktose, Gluten i brødet

GJESTEGÅRDSSKINKE **149,-**

servert med hjemmelaget potetsalat, salat, bringebær vinaigrette og flatbrød

Skinka er speket på taket med den beste utsikten i Øyer, nemlig taket på Hafjell Hotell.

Inneholder: Laktose, egg, sennep, sulfitt og gluten i flatbrød

URTEGRAVET HJORTEFILET, **155,-** **servert med focaccia, salat, parmesan, Gjestegårdens honning vinagrette**

Kan du motstå meg?

Gravet selv med de beste råvarer, laget med kjærlighet og optimisme på sitt beste.

Honning fra de tusen kollegaer som bor på taket.

En smaksfylt berg og dalbane, med et hint av cognac og einebær.

Allergener: Laktose, sulfitt og gluten i brødet



MENY

HOVEDRETT

PASTA CARBONARA

(KAN LAGES VEGETAR M/GRØNNSAKER) 195,-

Er du liksom litt italiensk? Kom igjen, vi er i Øyer – på Hafjell hotell. Her kan du virkelig drømme deg bort til sydligere strøk. Retten bærer preg av bacon og pasta. Den er EU godkjent og er aktiv smakspreget med et hint av lokale råvarer som gjør retten til en smaksopplevelse du aldri før har kjent maken til.

Allergener: Laktose, gluten,, egg

**TORSK MED ERTEPURÈ, SMØRSTEKTE
GRØNNSAKER, CHORIZOSMØR OG KOKT POTET 265,-**

Enten du svømmer eller du går, kan vi anbefale denne retten i år! Hjemmelaga på kjærlighet og suverene råvarer, som er høstet i år.

Allergener: fisk, laktose.

**YTREFILET AV STORFE, SMØRSTEKTE
GRØNNSAKER, BLÅBÆRDEMIGLASE, URTEBAKT POTET 365,-**

Det var en gang en fe som fortalte meg at storfe var noe alle burde prøve, og ja, dette var en stor fe. Lite visste jeg at den var så mør, god og smakfull som den store feen fortalte meg! Prøv den og bli henrykt av vidunderlige smaker som virkelig setter fyr på smaksløkene dine!

Allergener: Laktose, sulfitt

**ANGUSBURGER MED BRIOCHE BRØD,
SALAT, BACON, CHEDDAR, DRESSING,
SYLTET RØDLØK OG POMMES FRITES
(KAN LAGES VEGETAR). 255,-**

La meg introdusere deg for Hafjell hotellet sin beste burger! Laget av ekte storfekjøtt som har beita rundt i området. Vi har til og med tenkt på at det skal være sunt, derfor er det salat på burgeren (dette kan du ta av hvis du vil!), og spiser du ikke kjøtt, lager vi den som vegetar.

Allergener: Gluten, laktose, sulfitt, sennep, egg, selleri

**HUSETS HJEMMELAGDE ELGKARBONADER,
SERVERT MED POTETPURE, SMØRSTEKTE
GRØNNSAKER OG KREMET VILTSAUS. 235,-**

Denne retten trenger en overflod av tid og kjærlighet for å nå sitt absolutte potensial. Elgen har vandret i Øyer kommune, og kokkene har slaktet og skåret og til slutt er det blitt deilige elgkarbonader.

Allergener: Laktose, Sennep, Selleri

Barneporsjon 125,-

MENY

BARNEMENY

JEG VET IKKE!!!!

BARNEBURGER 95,-

100 g hamburger med brød Serveres med pommefrites.

Ost: 20,-

Bacon: 20,-

Inneholder: hvete,

JEG BRYR MEG IKKE!!!

PØLSE MED

MOS/ POMMES FRITES 95,-

Grillpølse med potetmos eller fries

Inneholder: Melk i potetmos.

JEG ER IKKE SULTEN!!!

NUGGETS OG POMMES FRITES 95,-

Inneholder: Melk, egg, hvete

NOE JEG IKKE FÅR HJEMME TIL MIDDAG!

PANNEKAKER - 3 STK 85,-

Pannekaker med blåbærsyltetøy og sukker

Inneholder: Melk, egg

JEG VIL IKKE HA NOE MIDDAG!!!

FISKEKAKER 115,-

5 små fiskekaker med grønnsaker, potetmos og smeltet smør

Inneholder: Laktose, fisk

Kan lages i voksenporsjon 225,-

JEG VIL HA NOE ANNET!!!

RØROSVAFFEL PÅ PINNE 75,-

med strøssel

med en kule valgfri is 95,-

Inneholder: Melk, egg, hvete

Denne smaker godt for de voksne også!

DETTE ER MINE
FAVORITT RETTER



DESSERT

**IS CUP MED 3 KULER IS
OG SJOKOLADESAUS** **95,-**

en god gammel klassiker

Allergener: Laktose, kan inneholde spor av nøtter

BROWNIE MED EN TWIST **115,-**

pyntet med deilig karamellsaus og nøtter

Allergener: Hvete, egg, laktose, nøtter

PASJONFRUKTPANNACOTTA **129,-**

frisk og fyldig pannacotta laget på huset, toppet med Gjestegårdens egen honning og nøtteknekk

Allergener: Hvete, laktose og egg

**LUN EPLEKAKE MED VANILJEIS
OG FRISKE BÆR (VEGANSK)** **125,-**

Allergener: Gluten, laktose

VEGETAR

Spør din servitør om hva som er på menyen i dag.

