

Forretter

Gratinert fransk løksuppe LKr. 125.-

Varmrøkt elg

Med grønt og godt brød
og tyttebærrømme L,HKr 145.-

Lundgubbens Trio

Sesongens fisk, røkt eller gravet,
Servert med gøtt attåt F,L,H.....Kr. 149.-

Gravet elgfilét

Servert med sennepsaus,
grønt og godt brød L,H,SEKr. 149.-

Speke- og ostefjøl

Lokal ost og spekemat med godt tilbehør
Focaccia og flatbrød H,E,LKr. 159.-

Fjøla settes på bordet, så er det bare og hogge innpå

Hovedretter

Ørret

Lokal ørret fra Femundmat
Servert med rotgrønt, ovnsbakte mandelpoteter
og pepperrotshollandaise F,E.....Kr. 259.

Helstekt ytrefilet

Okse fra Østerdalen
Servert med sopp, grønt, rødvinssjy
og bearnaise samt timianpotet EKr. 315.-

Kalvestek

Servert med friske grønnsaker, fløtesaus og
kokte poteter LKr. 255.-

Lammeskank

Braiseret lammeskank
Serveres med rotgrønnsaker, potetstappe
og rødvinssjy LKr. 285.-

Svinestek

Klassisk skinkestek servert med
hjemmelaget surkål, friske grønnsaker,
saus og kokte poteterkr. 245.-

Entrecôte

Entrecôte av storfe fra Østerdalen servert med
sopp, løk og aspargesbønner
bearnaise og pannesteekte poteter E.....Kr 295.-

Tjälknøl

Langtidsstekt elgstek stekt fra frossen tilstand,
deretter lagt it i saltlake. Serveres med med
bakte rotgrønnsaker, blåbærsaus
og bakte mandelpoteterKr. 336,-

Dessert

Tilsølte Trysiljenter

Vår person av tilsørte bondepiker L.....Kr. 129.-

Tjukkmjølkk-pannacotta

med multer L.....Kr. 139.-

Hjemmelaget sjokolademousse

servert med sitrus, bær og krem L,EKr 139.-

Hjemmelaget karamellpudding

servert med karamellsaus og krem L,EKr 105.-

Allergener:

H=hvete, E=Egg, L=Laktose

F=Fisk, S=Skalldyr, SE=Sennep, N=Nøtter

Kom gjerne med egne ønsker, vi liker en utfordring

Priser pr. august 2021. Med forbehold om trykkfeil og prisendring uten varsel.