

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

GJESTEGÅRDENS SPEKESKINKE SMØRBRØD MED POTETSALAT 185,-

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

SKAGENSMØRBRØD 185,-

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, selleri, 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

CÆSAR SALAT 195,-

med kylling, brødkrutonger, og hjemmelaget cæsardressing

Allergener: Hvete, fisk (i sausen) egg, sennep, soya, laktose

HUSETS LUNE SNACKBOLLE 55,-/95,-

En god snacksoverraskelse fra kjøkkenet, liten eller stor bolle

Allergener: kan være spor av hvete

MENY

FORRETT

HUSETS KREMEDE BLOMKÅLSUPPE 135,-

med sprøstekt spekeskinke og urteolje, serveres med brød. Skinka er speket på taket med den beste utsikten i Øyer, nemlig taket på Hafjell Hotell.

Allergener: Laktose, Gluten i brødet,

KYLLING SUPPE 145,-

servert med focaccia og smør

Inneholder: kokos, soya, hvete, sesam, skalldyr og fisk

URTEGRAVET HJORTEFILET, SERVERT PÅ TOAST MED BLÅBERRØMME OG PÅ EN GRØNN ENG 165,-

Kan du motstå meg? En god Cognac og einebær gjør susen for deg som ikke er sær. Gravet selv med de beste råvarer, laget med kjærighet og optimisme på sitt beste. En smaksfylt berg og dalbane, med et hint av cognac og einebær.

Allergener: Laktose, gluten i brødet

PEPPERGRAVET LAKS 165,-

servert på focaccia med salat, rømme og sous vide eggeplomme

Inneholder: fisk, egg, laktose og hvete



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

KYLLING OG PASTA I EN KREMET PESTOSAUS

(KAN LAGES VEGETAR M/GRØNNSAKER) 265,-

Denne retten har kanskje smakt før? Men hos oss får du den, og du glemmer den ikke

Allergener: Laktose, hvete og selleri

OVNSBAKT LAKS MED SOMMERSALAT OG KOKTE POTETER

275,-

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, egg, laktose, sennep og soya

YTREFILET AV STORFE, SMØRSTEKTE GRØNNSAKER, MAISSTUING, GRILLTOMAT, URTEBAKT POTET OG PEPPERSAUS

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 pommes frites.

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!!!

KJØTTKAKER 115,-

2 stk medisterkaker med grønnsake, kokt potet og brunsaus

Inneholder: Laktose, kan inneholde selleri

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

GJESTEGÅRDENS OSTEKAKE **125,-**

nydelig japansk inspirert ostekake laget på huset

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.

