

RESTAURANT GILDESTUA

À la carte

GUDBRANDSGÅRD HOTELL · KVITFJELL

FORRETT · STARTERS

Skogsoppsuppe – Forest Mushroom Soup 195,-

Skogsoppsuppe servert med sprøstekt bacon og syltede kantareller

Forest mushroom soup served with crispy bacon and pickled chanterelles

MELK, LAKTOSE · Milk, Lactose

Ceviche – Halibut Ceviche 225,-

Ceviche av Sterling kveite servert med koriander, vårløk, granateple og ponzu vinaigrette

Ceviche of Sterling halibut served with coriander, spring onion, pomegranate and ponzu vinaigrette

FISK, SULFITT, HVETE, SOYA · Fish, Sulphites, Wheat, Soy

HOVEDRETT · MAIN COURSE

Ørret fra Telemark – Telemark Trout 385,-

Ørret fra Telemark servert med perlepoteter, hummersaus og gulrøtter

Trout from Telemark served with pearl potatoes, lobster sauce and carrots

FISK, SKALLDYR, MELK, LAKTOSE, SULFITT · Fish, Shellfish, Milk, Lactose, Sulphites

Braisert Oksekjake – Braised Beef Cheek 395,-

Madeirabraisert oksekjake servert med mandelpotetstappe, madeirasaus og rotfrukter

Madeira-braised beef cheek served with almond potato purée, Madeira sauce and root vegetables

MELK, LAKTOSE, SULFITT · Milk, Lactose, Sulphites

DESSERT

Crème Brûlée – Rosemary & White Chocolate 185,-

Crème brûlée med smak av rosmarin og hvit sjokolade

Crème brûlée with a touch of rosemary and white chocolate

MELK, LAKTOSE · Milk, Lactose

Epleterte – Apple Tart 195,-

Epleterte med lønnesirup og mandelmasse, servert med italiensk marengs

Apple tart with maple syrup and almond paste, served with Italian meringue

HVETE, EGG, MANDEL · Wheat, Egg, Almonds

God fornøyelse · Vi ønsker deg en herlig kveld i Kvitfjell

Enjoy your meal · We wish you a wonderful evening in Kvitfjell