



Filefjellstuene

Hjertelig velkommen til Filefjellstuene Restaurant. Vårt kjøkken er kjent for hjemmelaget mat som har beholdt gamle norske tradisjoner samtidig som vi tilbyr nye smaksvariasjoner. Vi gleder oss over å tilby dere en selskaps meny basert på nøye forberedelser og tilsmaking. Alle retter blir laget her på vårt kjøkken, dette gir oss muligheten til at våre retter kan bli unike på smak og gi en matopplevelse som vi håper bidrar til at ditt selskap blir vellykket.

Selskaps meny

Forretter

1. Tørstøgerøkt Tyinørret

Kr. 135,-

Hjemme røkt ørret fra Tyinvann, serveres med salat, rømme dressing og sprø toast.

2. Dillgrava ørret på toast med salat og urtedressing

Kr. 129,-

Hjemme grava ørret laget på gammel måten med dill og cognac, servert med frisk og fin salat blanding, sprø toast og fersk urte dressing.

3. Ørret tartar med urte dressing

Kr.129,-

Fersk ørret tartar, smakt til med gressløk og valnøttolje, servert på sprø toast med delikat sur-søt urtedressing og litt salat.

4. Røkelaksrullade med urtekremost

Kr.129,-

Lakserulade med frisk kremost, serveres med eplesalat og creme fraiche dressing smakt til med estragon olje.

5. Grønne asparges med spekeskinke og urte dressing

Kr.129,-

Ferske asparges, kokt i lettsaltet fjellvann, servert med langstidsmodnet norsk spekeskinke.

6. Gravet reinsfilet med skogsbær dressing

Kr.139,-

Gravet reinsfilet med nydelig krydder, grønnsaksblanding med dryss av bringebæreddik, serveres med skogsbærrømme.

7. Asparges Parmigiano Reggiano

Kr.129,-

Pistasjanerte asparges, serveres med pesto og hjemme laget iskrem med nydelig smak av parmesan.

8. Ristede kamskjell salat

Kr129,-

Salt og pepper - ristede kamskjell, serveres med kokte nypoteter, cherry tomater og estragonsaus som gir en herlig kontrast av surt og søtt.

Hovedretter

1. Kveite med skalldyrsaus

Kr.279,-

Smørstekt kveite serveres med sesongens stekte grønnsaker og kokte poteter.

2. Tyinørret

Kr.279,-

Stekt file servert med karamellisert rømmesaus, agurksalat, kokte poteter og gulrot.

3. Rein/ Lamme -stek på rista sopp

Kr.269,-

Smak av fjell og skog. Stekene serveres med dampede grønnsaker, fløtegratinerte poteter, viltkremesaus og hjemmelaget tyttebærsyltetøy.

4. Indrefilet av okse

Kr.339,-

180g av skotsk høylandsfe indrefilet. Saftig og mørt kjøtt, Serveres med stekte rotgrønnsaker, fløtegratinerte poteter eller ovnsbakte poteter og portvinssjy eller peppersaus.

5. Ytrefilet av rein med portvinssjy

Kr.399,-

Helstekt reinfilet/hjort fra lokal leverandør i Jotunheimen. Serveres med stekte grønnsaker eller brokkoli, fløtegratinerte poteter eller potetbåter og portvinsjy med smak av timian.

6. Ovnsbakt reinsdyrskank

Kr. 295,-

Kjøtt som du aldri kunne tenke deg kunne bli så mørt og saftig. Marinert et døgn i rødvin og langtidsstekt i oven på lav varme. Serveres med stekte rotgrønnsaker, potetmos og husets rømme saus.

7. Stekt reinsdyrflatbiff

Kr. 369,-

Rein biff stekt på ekte smør fra lokal leverandør i Jotunheimen. Serveres med stekte grø, viltkremsaus og fløtegratinerte poteter.

8. Lammeskank

Kr. 299,-

Lam krydret med huset krydderblanding stekt i ovnen sammen med løk og brokkoli. Serveres med fløtegratinerte poteter og lønnesirup saus.

9. Stekt lamme ytrefilet

Kr. 329,-

Helstekt lamme ytrefilet, serveres med fløtesurret blomkålpure og hjemmelaget portvinsssjy.

- ❖ *Er det barn med i deres selskaps kan vi samarbeide for å finne frem til retter som deres barn er glad i.*
- ❖ *Alle priser gjelder for porsjon servering, ønske dere 2. gangs servering på fat beregner vi 30% økning av rettens pris.*

Dessert

1. Is trio fra VALDRES GÅRD IS

Kr. 109,-

Tre kuler is fra lokal Valdres gard. Valgfritt tilbehør:

- friske bær*
- lun bærblanding*
- sjokoladesaus med nøttedryss*
- vaniljesaus og bær pynt*

2. Karamellpudding

Kr. 109,-

Hjemmelaget karamellpudding i porsjonsformer laget på gammel oppskrift,. Serveres med fløte krem og delikat karamell dekor.

3. Pannacotta

Kr. 109,-

Du kan velge:

- karamell pannacotta med appelsinsaus og sjokolade dekor*
- vanilje pannacotta med jordbærsaus pyntet med friske bær*

4. Vinmarinerte jordbær

Kr. 99,-

Vinmarinerte jordbær med hint av krydder og fløtesaus.

5. Creme Bruleé

Kr.119,-

Delikat fransk vaniljedessert med glassert sukkerlokk.

6. Tiramisu

Kr.119,-

Tiramisu betyr 'løft meg opp'. Kjent italiensk dessert som imponerer alle.

7. Lun sjokolade kake

Kr.105,-

Sjokolade kakke serveres med jordbæris fra Valdres Gard Is.

Dette er et utvalg av våre velsmakende retter. Har dere noen andre ønsker, ta kontakt. Det samme gjelder dersom dere ønsker en spesiell dekorering.

Hjertelig velkommen til Filefjellstuene



tyinfilefjell.no

tlf.:46 66 56 65