




RESTAURANT
ULLENSVANG

forrett.

Langtidstekt Laks ^{2/3/9} Chioggia ravioli og rødbetgel	189,-
Saltet Hjort ^{13/8} Eple, viltbuljong, ramsløk og valnøtt	195,-
Vegansk Tabbouleh ^{1(hvete)/9}  Mynte, persille, couscous, sikori og tomatconcassé	175,-
Biff Tartar ^{6/9} Sopp, kapers, eggeplomme og sjalottløk	195,-
Dagens suppe Vennligst spør din servitør	175,-

Allergener: 1: Gluten | 2: Melk | 3: Fisk | 4: Skalldyr | 5: Soya | 6: Egg | 7: Peanøtter
8: Nøtter 9: Sennep | 10: Selleri | 11: Sesamfrø | 12: Bløtdyr | 13: Sulfitter | 14: Lupin



RESTAURANT
ULLENSVANG

hovedrett.


Osso Buco ^{1(bygg/hvete)/2/9/10/13} Byggrynrisotto med eple og gremolata	368,-
Lam mørbrad ^{1 (hvete)/2/9/10/13} Fløtepoteter, tyttebær og rosenkål med blåbær-rødvinsaus	376,-
Confitert torsk ^{2/3/4/10/13} Skalldyrbisque , glasert gulrot, stekt potet og spinat	368,-
Pannestekt fjellørret ^{2/3/9} Rødbete, fennikel, geitost, paprika coulis, sandefjordsmør og stekt potet	368,-
Risotto Milanese ^{2/13}  Vegetarisk eller vegansk safranrisotto med burrata, semitørket tomat og sopp	359,-

“Chefs choice” 3 retters meny 675.-
Drikkepakke 425,-

dessert.

Sjokoladefondant med bringebær ^{1 (hvete)/2/6/8} 195,-
Kremet bringebærsaus, sorbet

Hjemmelaget eplekake fra Hardanger ^{1(hvete)/2/6/8} * 176,-
Med vaniljeis

Lakris Panna Cotta ²  176,-
Med bringebær og kirsebær (kan serveres vegansk)

Crème Brûlée ^{2/6/8} 185,-
Med krokan og sorbet

* lokal råvare fra Hardanger

Allergener: 1: Gluten | 2: Melk | 3: Fisk | 4: Skaldyr | 5: Soya | 6: Egg | 7: Peanøtter
8: Nøtter 9: Sennep | 10: Selleri | 11: Sesamfrø | 12: Bløtdyr | 13: Sulfitter | 14: Lupin