

Rødvvin

Candidato Tempranillo, Spania Glass 128,-	580,-
La familia Barbera, Italia Glass 142,-	680,-
La Familia Langhe Nebbiolo, Italia Christophe Conqard Beujolais 1914, Vendanges Frankrike	735,- 795,-
Vidal Fleury Côtes du Rhone, Frankrike	710,-
875 Meters by El Coto, Spania Francis Ford Coppola Diamond Collection Pinot Noir, California	790,- 975,-

Hvitvin

La familia Gargenega, Italia Glass 128,-	560,-
Calles Jazz Riesling, Tyskland Glass 138,-	630,-
Octerra Chardonay Viognier, Frankrike Glass 138,-	640,-
Hügel Gentil, Frankrike, Alsace Domaine De Vauroux Chablis, Frankrike	675,- 830,-

Musserende

Enterizo Cava Brut, Spania Glass 132,-	595,-
Teresa Rizzi Prosecco Brut, Italia Glass 132,-	595,-
Champagne - Bollinger Spécial Cuvè, Brut, Frankrike, Champagne	1.390,-

Dessertvin

Fonseca Vintage, Unfiltered Port, Portugal (6cl)	142,-
Malmsey Madeira, 5 years old, Portugal (6cl)	104,-
Finca Antique Moscate, Spania, La Mancha (6cl)	128,-

Brus

Pepsi	54,-
Pepsi Max	54,-
7 up free	54,-
Solo	54,-
Eplemost	54,-
Farris glå/grønn	54,-
Imsdal	54,-
Carlsberg non alcoholic	54,-
Brooklyn free	65,-

Øl/Cider

Dahls 0,4l	108,-
Dahls 0,6l	146,-
Rodebak Sekel (husets) 0,5l	170,-
Rodebak Saison 0,5l flaske	164,-
E.C. Dahls Bolt IPA flaske	154,-
E.C. Dahls Pale Ale flaske	154,-
Carlsberg flaske	104,-
Corona flaske	128,-
Mont Blanc 1664 flaske	128,-
Ringnes lite flaske	112,-
Frydenlund Bayer flaske	112,-
Sommersby Pear Cider	128,-
Hoopers ginger beer 0,5	154,-
Breezer flaske (mango, appelsin, lime, jordbær)	128,-



PERRONGEN
RESTAURANT

meny
Høst 2024

Forretter

Lettrøkt reinsdyr fra Trollheimen 175,-
Lettrøkt Reinsdyr fra Trollheimen, løjrom fra Kalix, flatbakst, røkt emulsjon på høne pøne egg, shitake sopp, ramsløksolje og grønt (f, m, su, e, se)

Kamskjell 175,-
Kamskjell, velouté på sellerirot og sitrus, brunet smør, gule betes, furikake, karse og grønt (sj, m, su, ses)

Geitostcurd 150,-
Geitostcurd, betes i variasjon, gresskarkjerner, trøffelvinaigrette, ekebladssalat og ertekarse (m, su)

Høstsalat 125,-
Høstsalat med ekeblad, endive, røkt tomatvinaigrette, zucchini a la greque og parmesan snø (su, s)

Hovedretter

Dagens rett
- spør din servitør om dagens tilbud

Grillet kveitefilet 385,-
Grillet kveitefilet, velouté på sellerirot og sitron, betes, fennikel, brokkolini og mandelpotetcremé (f, m, su, s)

Flatbiff av dåhjort 375,-
Flatbiff av dåhjort, viltsjy, blomkål, høstgrønt, confitert purrestokk, gresskarcremé og ovnsbakt Oppdalsmandel (m, su)

Vegetarisk biff 305,-
Vegetarisk biff med skogssopp og linser, grønnkål, betes, rød curry dressing med tamarind, fermentert hot sauce, ristede gresskarkjerner og ovnsbakt Oppdalsmandel (su, ses, m)

Fersk Pappardelle pasta 305,-
Fersk Pappardelle pasta med n´duja, røros rømme, gambas, espelette pepper, bladpersille og parmesan snø (h, m, e, su)

Skifersteinbiff (vår signaturrett) 425,-
Stek ditt eget kjøtt på en varm skiferstein fra Oppdalsten, som plasseres på bordet.

Ytrefilet, bourbon bbq, jalapeno salsa, saucé bearnaise, skogssopp, grønnkål, sesongens rotgrønnsaker og ovnsbakt Oppdalsmandel (m, so, su, e, s)

Mer kjøtt, poteter og tilbehør kan kjøpes til:
Ytrefilet (90g) 115,- Grønnsaker 35,-
Poteter 35,- Saus 35,-

Snacks

Tapas 249,-
Spekeskinke prosciutto crodo, alpeost, chorizo cru, grønne oliven, spanske mandler, egenbakt flatbakst

Dessert

Pasjonsfrukt og yzuserbet 140,-
Pasjonsfrukt og yzuserbet, creme de la crème, sort sesam crisp, grønn te og aniskarse (su, h, m, s)

Sjokoladedrøm 140,-
Sjokolade i variasjon, pistasj, kaffe og spanske mandler (m, n)

Crème brûlée 140,-
Crème brûlée gjort på egg fra Høne Pøne med rørte multer, blåbær og kjørvel (m, e, s)

Yoghurtis 125,-
Yoghurt is med skogsbær, knuste drømmer, havreflan, tinnved og tyttebær sirup (m, h, n)

Allergener: sj - sjømat, su - sulfitt, se - sennep, m - melk, h - hvete, n - nøtter, f - fisk, e - egg, ses - sesam, s - sitrus, soya - so