



Hovden Fjellstøge

MENY



## Eventyrlig, raust og ekte

Takk for at du har valgt å besøke oss! Her på Hovden Fjellstoge er vi opptatt av god mat og godt selskap. Med vår plassering i hjertet av det sørlige Norge er vi omringet av spennende lokale leverandører og fantastiske råvarer som vi ser frem mot å servere.

De fleste rettene du finner i denne menyen er basert på lokale ingredienser. Vi er blant annet stolte over å servere kjøtt fra Fjellgarden Hovden, delikatesser fra Edland og chevre fra Haukeli. Breivebrødet er laget etter vår egen oppskrift og serveres med Kviteseidsmør. Ved å bruke råvarer fra nærområdet gir vi deg ekte smaksopplevelser fra Hovden samtidig som vi støtter lokale krefter, opprettholder det norske kultur-landskapet og bidrar til et godt miljø. Det er mye glede i god mat og drikke, noe vi ser frem mot å dele med deg.

Ditt vertskap ønsker deg et godt måltid.

Velkommen!

Oscar, Ann-Torill og Roy



## Selskapsmenyer

La oss planlegge ditt neste selskap på Hovden Fjellstoge! Vi skreddersyr menyer og legger alt til rette for bryllup, jubileer, konfirmasjoner, bursdager og firmafester for opp til 80 gjester. I grillstoga kan vi helgrille lam, svin og villsvin for en opplevelse utenom det vanlige. Vi har lang erfaring med selskaper og ser frem mot å gjøre ditt arrangement til et minne for livet.

Les mer på [hovdenfjellstoge.no](http://hovdenfjellstoge.no)

## Dagens rett

Voksen, inkludert kaffe/te *	130,-
Søndagens anbefaling, inkludert kaffe/te **	155,-
Barneporsjon av dagens rett	65,-
Dagens suppe servert med Breivebrød og Kviteseidsmør	85,-

\* Serveres mandag – lørdag utenom ferier og høytider

\*\* Serveres søndager utenom ferier og høytider

## Småretter

Rømmegrøt 🍴 Servert med saft	80,-
Rømmegrøt med spekemat 🍴 Servert med saft	125,-
Dagens suppe servert med Breivebrød og Kviteseidsmør	85,-
Oscars Vintersalat Et utvalg av friske salater, spekemat, vellagret ost, rødløk, cherrytomater og en dressing av tyttebærsirup. Serveres med Breivebrød og Kviteseidsmør	125,-

## Forretter

Haukelichevre panert i sesamfrø 🍴 servert på en seng av salat med honningdressing, hjemmelaget flatbrød og Kviteseidsmør	85,-
Viltpaté i selskap med et assortert 🍴 utvalg av spekemat. Serveres med tyttebærkrem, flatbrød og Kviteseidsmør	85,-

## Hovedrett – fisk

Pestostekt laks servert med Haukelichevre, kokte poteter og cherrytomater	175,-
---	-------


## Hovedretter – kjøtt

Fjellstogas Reinsdyrtallerken  245,-  
Vår kjente reinsdyrtallerken kombinerer reinsdyrplomme og varmrøkt reinsdyrkjøtt. Serveres med krokettpoteter, friske grønnsaker og nyrørte tyttebær.

Husets oksefilet presentert på en seng av grønnsaker. Serveres med fløtegratinerte poteter og cherrytomater

Velg mellom to størrelser:


150 gram 235,-  
250 gram 275,-

Hjemmelagde viltkarbonader med  155,-  
friske grønnsaker, kokte poteter og nyrørte tyttebær

Finnbiff servert med friske grønnsaker, kokte poteter og nyrørte tyttebær 175,-

Biffsnadder med pommes frites og bernaisesaus 165,-

## Hovedrett – vegetar

Haukelichevre panert i sesamfrø  145,-  
servert på en seng av salat med honningdressing, hjemmelaget flatbrød og Kvitesidsmør

## Barnemeny

Kyllingnuggets 70,-


Fiskepinner 60,-

Kyllingbryst 60,-

1 pølse med pommes frites 45,-

2 pølser med pommes frites 55,-

Barnemenyer serveres med salat og kokte poteter, ris eller pommes frites etter ønske.

 Retter basert på lokale råvarer er merket med symbolet til Norwegian Foodprints



[facebook.com/fjellstoge](https://facebook.com/fjellstoge)

Følg oss på Facebook og få oppdatert informasjon om nye retter på menyen, spesielle arrangement og andre nyheter. Husk også å sjekke inn så dine venner vet at du er her!



**Si din mening på Tripadvisor**

Skriv gjerne en anmeldelse av ditt besøk på Tripadvisor, verdens største nettsted for anmeldelser av overnattingssteder.

## Desserter - Noe til kaffen

Dagens dessert 45,-

Fjelldrøm  
Vaffel med lune skogsbær og vaniljeis 65,-

Sjokoladefristelse 65,-  
Sjokoladeis og krokanis servert med sjokoladesaus og After Eight

Fjellstogas lune eplekake servert med vaniljeis, vaniljesaus og krem 65,-

Fjellstogas lune eplekake servert med vaniljesaus og krem 55,-

Vaniljeis med lune skogsbær 45,-

Is, 3 kuler med saus 35,-

Vaffel med rømme og syltetøy 25,-

## Kalde drikker

Coca Cola, Cola Zero, Fanta, etc 30,-

## Varme drikker

Kaffe / te 20,-

Kaffe med Baileys 78,-

Varm sjokolade 25,-

Varm sjokolade med krem 30,-



## Musserende

Castillo Perelada Brut Reserva, Spania 345,-  
*Lys gulgrønn med fin duft av gule og grønne frukter. Fruktig med god syre og fin sødme.*

## Hvitvin

Husets hvitvin – La Familia Cortese Piemonte, Italia 345,-  
*Lys klar strågul farge med duft av sitrus og hvite blomster. Frisk, fruktig og elegant.*

Glass husets hvitvin 75,-

Anselmann Riesling Kabinett, Tyskland 395,-  
*Lys, strågul farge. Elegant, fruktig og halvtørr. Smak av aprikos, sitrus, epler og honning.*

Hugel Gentil, Alsace, Frankrike 425,-  
*Lys, gulgrønn farge. Tørr, fin og fruktig vin med innslag av sitron, blomster, epler og urter.*

Regnard Chablis, Burgund, Frankrike 635,-  
*Lys gul med grønne noter. Tørr, delikat og balansert med sitrus, grønne epler og mineraler.*

## Rødvin

Husets rødvin – La Familia Barbera Piemonte, Italia 335,-  
*Mørk, rubinrød farge. Fin, frisk og uttrykksfull fruktighet av røde bær. Balansert syrlighet.*

Glass husets rødvin 75,-

Vidal-Fleury Côtes du Rhône, Frankrike 460,-  
*Granittrød med duft av krydder og røde frukter. Varm, rund, fyldig og aromatisk.*

Santi Valpolicella Classico Ripasso, Veneto, Italia 475,-  
*Rubinrød med intens aroma av frukt, kirsebær og vanilje. Fyldig, strukturert og robust.*

Vidal-Fleury Côte-Rôtie Brune et Blonde, Frankrike 675,-  
*Dyp rødfarge. Duft av bringebær og eik. Fyldig smak preget av krydder og modne bær.*

## Øl

CB 0,33 l / 0,50 l 45,- / 68,-

Munkholm alkoholfritt øl 35,-

## Portvin og likør

Fonseca Bin No. 27, Douro, Portugal 85,-

Baileys Irish Cream 58,-

Kaffe med Baileys 78,-

Hovden Fjellstoge AS | Tlf 37 93 95 43 | hovdenfjellstoge.no | post@hovdenfjellstoge.no

