HILDRING

FINE DINING

MIDDAG

Kongekrabbe fra Varanger
med arktisk ponzu
INNEHOLDER SO SK

Kamskjell fra Hitra
servert i sitt eget skjell med pepperrot vinaigrette og urtespirer
INNEHOLDER F M B

Pannestekt piggvar
med smørsaus, kaviar og crispy crudité
av løvtynne fennikelskiver
INNEHOLDER F M

Lammecarré fra Dovrefjell
med karamellisert gulrotkrem og boretaneløk
INNEHOLDER M

Tindvedkrem
med multer og kryddersmuler
INNEHOLDER G HVETE M

Mørk sjokoladekonfekt
med karamell og havsalt
INNEHOLDER M SO

PRIS MED FULLBOARD / 295,-
PRIS UTEN FULLBOARD / 855,-

OVERSIKT AV ALLERGENER

G = GLUTEN
SK = SKALLDYR
E = EGG
F = FISK
P = PEANØTTER

SO = SOYA
M = MELK
N = NØTTER
S = SELLERI
SE = SENNEP

SF = SESAMFRØ
SU = SULFITT OG SVOVELDIOKSID
LU = LUPIN
B = BLØTDYR
= VEGETAR

HAVILA

HILDRING

FINE DINING

DINNER

King crab from Varanger
with arctic ponzu
ALLERGEN SO SK

Scallops from Hitra
served in their own shell with
horseradish vinaigrette and herb sprouts
ALLERGEN F B M

Pan-fried turbot
with a butter sauce, caviar and
crispy crudité of leaf-thin fennel slices
ALLERGEN F M

Rack of lamb from Dovrefjell
with caramelized carrot purée and borettane onions
ALLERGEN M

Sea buckthorn cream
with cloudberries and herb crumble
ALLERGEN G WHEAT M

Dark chocolate confectionery
with caramel and sea salt
ALLERGENER M SO

PRICE WITH FULLBOARD / 295,-
PRICE WITHOUT FULLBOARD / 855,-

OVERVEIW OF ALLERGENS

G = GLUTEN
SK = CRUSTACEANS
E = EGG
F = FISH
P = PEANUT
SO = SOYBEAN
M = MILK
N = NUTS
S = CELERY
SE = MUSTARD
SF = SESAME SEEDS
SU = SULFITE AND SULFUR DIOXIDE
LU = LUPINE
B = MOLLUSCS
= VEGETARIAN

HAVILA

HILDRING

FINE DINING

ABENDESSEN

Königskrabbe aus Varanger
mit arktischer ponzu
ALLERGENE SO SK

Jakobsmuscheln aus Hitra
serviert in eigener schale mit meerrettich-vinaigrette und kräutersprossen
ALLERGENE F M B

Gebratener Steinbutt
mit buttersauce, kaviar und
knuspriger crudité aus hauchdünnen fenchelscheiben
ALLERGENE F M

Lammrücken vom Dovrefjell
mit karamellisierter karottencreme und borettane-zwiebeln
ALLERGENE M

Sanddorncreme
mit moltebeeren und gewürzstreuseln
ALLERGENE G WEIZEN M

Konfekt aus dunkler Schokolade
mit karamell und meersalz
ALLERGEN M SO

PREIS INKL. VOLLPENSION / 295,-
PREIS OHNE VOLLPENSION / 855,-

ALLERGENE IM ÜBERBLICK

G = GLUTEN
SK = SCHALTIER
E = EI
F = FISCHE
P = ERDNÜSSE

SO = SOYA
M = MILCH
N = NÜSSE
S = SELLERIE
SE = SENF

SF = SESAMSAMEN
SU = SULFIT UND SCHWEFELDIOXID
LU = LUPINE
B = WEICHTIERE
= VEGETARIER

HAVILA