HILDRING

FINE DINING

MIDDAG

Tartar på norsk indrefilet
med sopp emulsjon, fritert østerssopp og rå champignon
INNEHOLDER SU E

Skrei fra Lofoten
med sjøkrepskraft, brunt smør og blomkålpure
INNEHOLDER F M SK SE SU

Norsk gårds and
med brent rødkål og appelsinsaus
INNEHOLDER M SU

Reinsdyr fra Finnmark
med pastinakkpure, syltet sopp, rørte tyttebær og rødvinssaus
INNEHOLDER M SU SE

Sjokoladeterrin
med financier, brunost-curd, tindvedgele og saltbakte mandler
INNEHOLDER M E N MANDEL

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

Tartar of Norwegian beef tenderloin
with mushroom emulsion, fried oyster mushrooms and raw champignons
ALLERGEN SU E

Cod from Lofoten
with crayfish stock, beurre noisette and cauliflower puree
ALLERGEN F SK M SE SU

Norwegian farm duck
with red cabbage and orange sauce
ALLERGEN M SU

Reindeer from Finnmark
with parsnip puree, pickled mushrooms, cranberries and red wine sauce
ALLERGEN M SU SE

Chocolate terrin
with financier, brown cheese curd, sea buckthorn jelly and salt-baked almonds
ALLERGEN M E N ALMONDS

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

Tartar vom norwegischen Rinderfilet
mit pilzemulsion, gebratenen austernpilzen und rohen champignons
ALLERGENE SU E

Kabeljau von den Lofoten
mit flusskrebsfond, beurre noisette und blumenkohlpüree
ALLERGENE F M SK SE SU

Norwegische Ente vom Bauernhof
mit geröstetem rotkohl und orangensauce
ALLERGENE SU M

Rentier aus der Finnmark
mit pastinakenpüree, eingelegten champignons,
preiselbeeren und rotweinsauce
ALLERGENE M SU SE

Schokoladenterrine
mit financier, braunkäse-bruch, sanddorngelee und salzigen gebrannten mandeln
ALLERGENE M E N MANDELN

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