

Rødvin

Candidato Tempranillo, Spania 560,-

Glass 128,-

La familia Barbera, Italia 660,-

Glass 142,-

La Familia Langhe Nebbiolo, Italia 735,-

Christophe coquard Beajolais

Verganges 1914,

Frankrike 795,-

Vidal Fleury Côtes du Rhone,

Frankrike 695,-

875 Meters by El Coto, Spania 780,-

Francis Ford Coppola Diamond

Collection Pinot Noir, California 975,-

Hvitvin

La familia Gargenega, Italia

Glass 128,-

Calles Jazz Riesling, Tyskland

Glass 138,-

Octerra Chardonay Viognier,

Frankrike 610,-

Glass 138,-

Hügel Gentil, Frankrike, Alsace

Domaine De Vauroux Chablis,

Frankrike 810,-

Musserende

Rodestiou Cava Brut, Spania 595,-

Glass 132,-

Teresa Rizzi Prosecco Brut, Italia 595,-

Glass 132,-

Champagne - Bollinger

Spécial Cuvè, Brut, Frankrike,

Champagne 1.390,-

Dessertvin

Fonseca Vintage, Unfiltered

Port, Portugal (6cl) 134,-

Malmsey Madeira, 5 years old,
Portugal (6cl) 98,-

Finca Antique Moscate, Spania,
La Mancha (6cl) 122,-

Brus

Pepsi 52,-

Pepsi Max 52,-

7 up free 52,-

Solo 52,-

Eplemost 52,-

Farris Blå/Grønn 52,-

Carlsberg non alcoholic 52,-

Mocktail 79,-

Øl/Cider

Dahls 0,4l 108,-

Dahls 0,6l 146,-

Roedebak Sekel (husets) 0,5l 170,-

Roedebak 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,-

Carlsberg free 52,-

Brooklyn free 58,-

P

PERRONGEN
RESTAURANT

menu
Summer 2024

Forretter

Lettrøkt reinsdyr fra Trollheimen 175,-

Lettrøkt reinsdyr
fra Trollheimen, emulsjon på egg fra
Høne Pøne, avruga kaviar, løkaske,
redikk fra Aalbu Markedshage,
crispy grønnkål, karse
og ramsløksolje
(f, su, e, se)

Kamskjell 175,-

Kamskjell, citrusbeurre blanc,
asparges, gressløk, flatbakst med
sort sesam og mikrogrønt fra vår
lokale gartner, Aalbu Markedshage
(sj, m, su)

Hitrakrabbe 155,-

Hitrakrabbe, miso, yuzu, habanero,
avokado og wasabipurè, mikrogrønt
fra Aalbu Markedshage og
furikakecrisp (sj, ses, so, su)

Sommersalat fra Aalbu Markedshage 125,-

Sommersalat med grønt i fra Aalbu
Markedshage, syltet kongeøsterssopp,
cherrytomater, hvit balsamico, tørket
persillerot og ramsløksolje (su)

Hovedretter

Dagens rett

- spør din servitør om dagens tilbud

Grillet ytrefilet av Oppdalslam 375,-

Grillet ytrefilet av Oppdalslam,
blomkålpurè, kongeøsterssopp,
knotekål, vårløk, trøffelsjy og
ovnsbakt nypotet (m, su)

Norsk gårdsand 375,-

Andebryst og confitert andelår
av norsk gårdsand,
andesjy med yozu og soya,
mangold, kongeøsterssopp, beluga
linser og nypotetstappe (su, m, so)

Skifersteinsbiff (vår signaturrett) 425,-

Stek ditt eget kjøtt på en varm
skiferstein fra Oppdalsten, som
plasseres på bordet.
Ytrefilet av okse (180g), chipotle
bbq, habanero salsa, saucè bearnaise,
grønnkål, vårløk, persillerot,
portobellosopp og ovnsbakt potet
(m, so, su, e)

Mer kjøtt, poteter og tilbehør
kan kjøpes til:

Ytrefilet (90g) 115,- Grønnsaker 35,-

Poteter 35,- Saus 35,-

Portobellosopp med ristet hvitløk og parmesan 305,-

Portobellosopp med ristet hvitløk
og parmesan, chevrè curd,
sommergrønnsaker, mangold,
beluga linser og ovnsbakt nypotet
(m, su)

Breiflabbbilet fra Uthaug 375,-

Breiflabbbilet fra Uthaug,
asparges, persillerot, rød spisskål,
beurre blanc, nypotetstappe med
gressløk og brunet smør (f, m, su)

Dessert

Bringebærsorbet 140,-

Bringebærsorbet, creme de
la crème, ristet havre, solbær
og kjørvel (su, m, h)

Multeis 140,-

Multeis med rørte multer,
hasselnøtt, honeycomb
og blåbær (m, n, e)

Crème brûlée 135,-

Crème brûlée gjort på egg fra
Høne Pøne, citrus curd, oxalis
og friske bær (m, e)

Hvit sjokolade cheesecake 125,-

Hvit sjokolade cheesecake,
jordbær, rabarbra, curd
og havre crunch (m, h, su)

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