OPPDAL
TURISTHOTELL

siden 1924



RESTAURANT PERRONGEN

Á LA CARTE



Velkommen til Perrongen

Siden Dovrebanen ble åpnet i 1921, har Perrongen vært et naturlig stoppested for reisende, fjellentusiaster og lokale gjester.

Restauranten åpnet i 1923, etterfulgt av Oppdal Turisthotell i 1924. Hotellet ligger i en historisk bygning kledd med skifer fra Oppdal, og har tatt imot reisende i over et århundre.

På Restaurant Perrongen serverer vi sesongbaserte retter med fokus på gode råvarer og lokale smaker.

Nyt smakene fra Perrongen.



Siden 1924

Aperitif

APEROL SPRITZ 160,-
Aperol, prosecco, mineralvann

CAMPARI SPRITZ 160,-
Campari, prosecco, mineralvann

AMARETTO SPRITZ 160,-
Disaronno (almond liqueur), prosecco, mineralvann

LIMONCELLO SPRITZ 160,-
Limoncello, prosecco, mineralvann

GLASS OF ENTERIZO CAVA 132,-

GLASS OF PROSECCO BRUT 132,-



Forretter

KREMET FISKESUPPE 229,-

Tykk, kremet fiskesuppe med laks, torsk, kveite, blåskjell og kamskjell, med gulrøtter, purre og fennikel skåret i julienne.

Allergener: Melk, Fisk, Sjømat

KAMSKJELL 245,-

Atlanterhavskamskjell med søtpotetpuré, parmesanchips, ertespirer og korianderolje. Serveres med flatbrød.

Allergener: Melk, Sjømat, Hvete (Gluten)

AKEVITTGRAVET REINSDYR 225,-

Reinsdyr marinert med akevitt, anis og timian. Serveres med pesto av pistasjnøtter, marinerte tyttebær og flatbrød.

Allergener: Nøtter, Hvete (Gluten), Sennep

KOSEPLANKE 245,-

Et utvalg av Westfalerskinke, tre røkt pølser laget av elg, hjort og viltkjøtt, samt Alpenost. Serveres med Røros-rømme, fikenchutney og tradisjonelt flatbrød fra Røros eller glutenfritt potetflatbrød.

Allergener: Melk, Sulfitt, Soya, Hvete (Gluten)



Hovedretter

KREMET FISKESUPPE 299,-

Tykk, kremet fiskesuppe med laks, torsk, kveite, blåskjell og kamskjell, med gulrøtter, purre og fennikel skåret i julienne.

Allergener: Melk, Fisk, Sjømat

DOBBELTRØKT ANDEBRYST 410,-

Serveres med varm multebærsaus, vinaigrette etter nordisk oppskrift og stekt polentakake. Tilberedt med stekt asparges, rosenkål og honningglaserte gulrøtter.

Allergener: Sennep, Soya, Melk

GRILLET FJELLØRRET FRA SIRDAL 345,-

Serveres med Røros-rømmesaus, mandelpotetmos, agurksalat og sesongens grønnsaker.

Allergener: Fisk, Melk , Sulfitt , Egg

NORSK PEPPERBIFF 395,-

Norsk ytrefilet servert med en fyldig saus smaksatt med fire typer pepper, poteter, sesongens grønnsaker og sopp.

Allergener: Sulfitt, Melk , Sennep

REINSDYRMEDALJONGER 465,-

Serveres med en fyldig saus av skogsbær og rødvin, poteter, stekte sesonggrønnsaker, sopp og tyttebær.

Allergener: Sulfitt, Melk , Sennep



SKIFERBIFF FOR Å DELE

For to eller flere

Skifer-sirloin er en tradisjonell rett på Oppdal Turisthotel. Det er en spesiell opplevelse der gjestene kan steke kjøttet selv på en glovarm skiferplate.

Serveres med bearnaise-, teriyaki- og chimichurri-saus, mandelpoteter, sesongens grønnsaker og sopp.

Allergener: Egg, Melk

455,- P.P.

Burgere

For two or more

BLACK ANGUS BURGER 295,-

Burger av Black Angus-oksekjøtt servert i et briochebrød med cheddarost, baconsyltetøy, sprø salat, bifftomater, rødløk, sylteagurk og hjemmelaget burgerdressing. Serveres med poteter og aioli laget av egg fra den lokale gården Høne Pøne.

Allergener: Hvete (Gluten), Egg, Melk, Sulfitt

VEGANSK BURGER 245,-

Hjemmelaget vegansk burger laget av en blanding av bønner og krydder, servert med sprø salat, bifftomat, syltet rødbete, rødløk og vegansk burgerdressing. Laget utelukkende av plantebaserte ingredienser.

Allergener: Sesam

VEGATARISK BURGER 245,-

Foretrekker du en vegetarisk variant? Serveres i et briochebrød med cheddarost i stedet for det veganske brødet og dressingen.

Allergener: Egg, Melk, Hvete (Gluten)



Desserter

HJEMMELAGET IS — 135,-

Serveres med multer og krumkaker, samt aprikosgelé og friske bær.

Allergener: Egg, Melk, Hvete (Gluten)

BRINGEBÆRSORBET — 135,-

Serveres med en quenelle av kokos, friske bær og crumble av glutenfri og vegansk kjeks med sjokoladebiter.

Allergener: x

SJOKOLADEFLØYELKAKE — 175,-

Serveres med skogsbær-vanilje-softis og friske bær.

Allergener: Egg, Melk

KLASSISK CRÈME BRÛLÉE — 148,-

Serveres med friske bær

Allergener: Egg, Melk



Siden 1924

Vinsamlingen

Hvitvin

	Glass	Flaske
LA FAMILIA GARGANEGA, ITALIA Frisk og fruktig på smak med en elegant avslutning. En tørr frisk vin som passer til fisk, skalldyr og salater.	155,-	725,-
CALLES JAZZ RIESLING, TYSKLAND Vinen har aromaer av sitrus, grønne epler, honning og melon. Den tåler salt, syrlig og sterk mat.	138,-	630,-
TAMELLINI SOAVE, ITALIA Ung, slank og saftig, preg av eple, pære steinfrukt, med hint av mandel og mineraler. Passer bra til skalldyr, fisk og lyst kjøtt.		705,-
DOMAINE DE VAUROUX CHABLIS, FRANKRIKE Bra syrlighet og struktur med konsentrasjon og fylde. Passer til sjømat og oster.		830,-
WINESCHMECKER BOURGOGNE CHARDONNAY, FRANKRIKE Smaken er middels fyldig, rik og fruktig med en livlig krydret avslutning. Aperitiff, fisk, sjømat og fjærkre.		805,-
OCTERRA CHARDONNAY VIOGNIER, FRANKRIKE Ren og fruktig med smak av eple, sitrus og tropisk frukt. Passer godt til de fleste retter av fisk, salater og kremet suppe.	138,-	640,-



Rødvin

	Glass	Flaske
LA FAMILIA BARBERA, ITALIA Kjølig og frisk, uttrykksfull fruktighet av røde bær. Anbefalt til storfe, svin, hvitt kjøtt, pasta, grillmat og ost.	155,-	725,-
CAMPET STE.MARIE PINOT NOIR, FRANKRIKE Fruktig og elegant smak, velbalansert med myk lang finish. Serveres lett avkjølt til torsk, pasta eller oster.		690,-
VIDAL FLEURY CÕTES DU RHÕNE, FRANKRIKE Rund og kraftig i smaken. Varm og fyldig vin med lang aromatisk intensitet i avslutningen. Allroundvin til storfe, svin og kylling.		720,-
BARON DE LEY RESERVA, SPANIA Smaksrik, men myk og behagelig smak, med lang ettersmak av røde bær med hint av ville urter. Anbefales til okse, vilt og lam.		785,-
CONTI SERRISTORI CHIANTI DOCG, ITALIA Fruktig, elegant på smak med ettersmak av mørke bær og mandler. Vinen passer fint til ost, kjøtt, pasta og grillet kjøtt.		690,-
SANTI SOLANE VALPOLICELLA RIPASSO CLASSICO, ITALIA I munnen en fyldig og strukturert smak med mye frukt. Rik og robust vin. Passer oksekjøtt og vilt samt modne oster.		825,-
REGNARD BOURGOGNE ROUGE PINOT NOIR, FRANKRIKE Vinen er godt balansert med små integrerte tanniner og en frisk syrestruktur. Passer til andebryst, kyllingretter, rød kjøtt og oster.		885,-



Musserende og Rosévin

	Glass	Flaske
ENTERIZO CAVA BRUT, SPANIA Frisk og fruktig smak med balansert syrlighet. Passer som aperitiff, til sjømat og salater.	132,-	595,-
TERESA RIZZI PROSECCO BRUT, ITALIA På smak gjenspeiler den duften og er tørr og har fin frisk fruktighet. Passer til aperitiff, hvit fisk og skalldyrretter.	132,-	595,-
SALASAR CREMANT DE LIMOUX, FRANKRIKE Elegant, tørr og fruktig på smak. Vinen passer godt som aperitiff, til retter av fisk og skalldyr, lyst kjøtt og salater.		695,-
CHAMPAGNE BOLLINGER SPECIAL CUVÉE BRUT, FRANKRIKE Kraftig smak av moden frukt i retning pære og epler. Anbefales til grillet fisk, hvitt kjøtt, kalv og desserter basert på frukt.		1390,-
GARZÓN PINOT NOIR RESERVA ROSÉ,URUGUAY Smaken er godt balansert, frisk og mineralsk. Perfekt følgesvenn til tapas, laks og stekt fisk, samt desserter med sjokolade.	134,-	599,-



Vinsamlingen

De siste flaskene

En siste sjanse til å nyte disse favorittene

GENTIL HUGEL, FRANKRIKE 595,-

Aromaer med innslag av sitron, blomster, grønne epler og urter. Passer godt til aperitiff, tapas og fisk.

PASCAL BOUCHARD CLEOPAS CHARDONNAY, FRANKRIKE 595,-

Aromaer av modne epler, sitrus, litchi og mineraler. Passer som aperitiff, samt til sjømat og som"drikkevin".

PASCAL BOUCHARD BOURGOGNE CHARDONNAY, FRANKRIKE 595,-

Delikat duft av frukt og krydder. Frisk på smak med mineraler. En god vin til fisk, skalldyr, salater og milde oster.

875 METERS BY DE RIOJA, EL COTO, SPANIA 595,-

Delikate aromaer av kirsebær og rød frukt kombinert med mokka og kakao. Passer til grillet rødt kjøtt, spekemat og oster.

CHRISTOPHE COQUARD BEAUJOLAIS VENDANGES 1914 595,-

Smaken er saftig, fast med silkemyke tanniner. Passer til retter av hvit fisk, lyst kjøtt og småvilt.

Øl og Cider

DAHLS 0.4	135,-
E.C DAHLS PALE ALE FLASKE	164,-
CARLSBERG FLASKE	129,-
CORONA EXTRA FLASKE	167,-
KRONENBURG BLANC 1664	145,-
RINGNES LITE FLASKE	125,-
FRYDENLUND BAYER FLASKE	125,-
GUINNESS	167,-
CARLSBERG ALKOHOLFRI	64,-
BROOKLYN ALKOHOLFRI	72,-
SOMERSBY PÆRE CIDER	145,-
BREEZER LIME/STRAWBERRY	110,-

Mineralvann

PEPSI, PEPSI MAX, SOLO, 7UP, FARRIS, EPLEMOST	60,-
RØROS PERLENDE TYTEBÆR	75,-
RØROS INGEFÆRBRUS	75,-



Siden 1924