



Gildehallens Meny

I vår menyer for har vår kjøkkensjef forsøkt å sette sammen et utvalg av retter som strekker seg fra et standard utvalg samt over til de litt mer utsøkte gourmet-smaker. Håper vår meny vil kunne falle i smak!

Forretter fisk;

Kokt men ikke kokt?

Ceviche av laks

Laksen gjennomgår en "kokeprosess" med hjelp av frisk sitrusjuice og får smak fra både ingefær, hvitløk og god olivenolje.

Serveres i godt selskap med en salat av avokado, rødløk, mango og koriander.

Kr. 98,-

Smelter som smør...

Confisert ørret på bruchetta

Langtidsbakt ørretfilet på 55 grader som sørger for å holde på alle sine beste naturlige smaker med litt hjelp fra chili, ingefær, lime og hvitløk.

Serveres med syrlig mangopurè, pepperrotkrem og marinert småsalat.

Kr. 119,-

Farvannets Perle

Pannestekt kamskjell på sprø wonton

Med råmarinert reddik, avokadokrem tilsmakt med utradisjonell, men nydelig vaniljestang samt marinert småsalat.

Kr. 123,-

Forretter kjøtt

Det ble født en klassiker i 1924

Den klassiske Cæsarsalaten med Gildehallens twist

Frisk romanosalat med stekt kylling, sprøtt bacon, krutonger og hjemmelaget Cæsardressing.

Det hele toppet med revet fersk parmesan!

Kr. 103,-

Forretten er Skinke!

God, fyldig spekeskinke med luftig piementoscreme på brødskaiv.

Serveres med frisk salat med en spennig kombinasjon av smakstomater, rødløk, basilikum, granateple!

Kr. 109,-

Rosa!

Rosastekt vilt/ storfekjøtt etter sesong og tilgjengelighet. med Lakkamarinerte multer og syltet småløk.

Serveres med balsamico-reduksjon og marinert småsalat.

Kr. 116,-

Hovedretter fisk;

Se torsken, se torsken...

Gremolatabakt torsk som vil si at her får man kjenne smaker som hvitløk, sitroncest og persille på ryggen til torsken med syrlig purreløskrem og hvitløksbakte tomater. Serveres med sitrusmarinerte råstekte poteter og kremet sjysaus med smak av persille.

Kr. 243,-

Timian- og hvitløksbakt ørret

Bakt, smakfull ørretfilet med smørstekte rotgrønnsaker, som i hovedsak består av gulrot, kålrot og sellerirot. Serveres med pepperrotkrem og butterdeigkjekse med fersk dill og ristede sesamfrø.

Kr. 262,-

Hovedrett kjøtt

På sine kyllinger

Ovnsbakt kyllingfilet med sautert kål smaksatt med bacon brunoise. Serveres med søtpotetpure med smak av koriander og lime, glaserte neper samt korianderskum.

Kr. 236,-

Svingodt!

Svinefilet med smak av hvitløk. Med selleri- og basilikumspurè og sauterte sukkererter. Serveres med poteterte og sjysaus.

Kr. 276,-

Saken er biff!

Storfebiff med sellerikrem og confisert sopp tilsmakt med ingefær, persille og hvitløk. Serveres med chips av rotfrukt, poteterte og sjysaus.

Kr. 314,-

Ost;

Et spennende utvalg av både lokale oster samt klassikere

Serveres med karamelliserte valnøtter, banan og Sunda i skjønn forening samt hjemmelaget fruktbrød.

Kr. 112,-

Dessert;

Kake!

Ikke bare hvilken som helst kake, men en saftig sjokobunn tilsmakt med mandler, med en luftig bærmousse som er en søt liten avslutning på måltidet.. En frisk fruktcoulis blir servert ved siden av samt crunchy nøttecrust.

Kr. 89,-

Tjukkmelkspannacotta

Fløtepudding med opprinnelse fra Italia, men med et hint av Røros tilsmakt med vanilje. Serveres med en frisk frukt eller bærcoulis, alt ettersom humøret til kokken...

Kr. 98,-

Skulle dere ha spesielle ønsker utover vår meny, så snakk gjerne med vår kjøkkensjef.

De oppgitte priser inkluderer lokaleie, kjøkk og serveringspersonell, samt standard pynting av bord.

Vår standard pynting består i hovedsak av bord dekket med hvite duker, samt tilbehør i hvitt, levende lys og enkel dekor. Skulle det være ønske om annen eller spesiell pynting, så spør oss om det.

Oktober 2011