

Sommarmeny 2022



Trollsalen
RESTAURANT

Varme lunsjretter

Trollsuppe

Når troll brygger suppe tar de seg god tid. Da røres timian inn i en tomatisert kraft før oksekjøtt og grønnsaker legges i. Det hele skal koke og syde lenge, slik at suppa til slutt får smaken de færreste slåttefolk kan motstå. Suppa serveres med en neve nystekt surdeigsbrød.

Allergener: Gluten (hvete). Kan også få glutenfritt brød.

Kr. 169,-

Heidalsrømmegraut

Heidal er spesielt kjent for to ting; trollene som en gang herjet i skogene der oppe og Heidal Ysteri. Fra det tradisjonsrike ysteriet får vi fersk rømmegraut laget på gamlemåten; graut kokt på ekte rømme og fløte. Overstrødd med sukker, kanel, ekte smør og fortsatt like fløyelsmyk og velsmakende som den gang gutten kappåt med trollet. Eventyrlig graut serveres med eventyrlig tilbehør: Spekeskinke, elgspekepølse

Allergener: Gluten (hvete) og melk. Kan også få glutenfritt brød til.

Kr. 227,-

Skogens Konge

Fra Kongens skog har vi hentet eventyrlige råvarer; elg og tyttebær. Smakfulle elgkarbonader akkompagneres av rørte tyttebær. Når du i tillegg serverer med erterpuré, grønnsaker, saltbakte poteter og fløtesaus, har du solid norsk husmannskost verdig selv en eventyrkonge eller -dronning. **Allergener:** Selleri, melk, soya og sennep.

Kr. 224,-

Trolls salens surdeigssmørbrød og salater

Hver av rettene har fått navn fra de fem tablåene i trollsalen. Tablåene er eventyr som ikke er så kjente, men allikevel fortjener å bli lest.

Tyrihans' ørretblings

Tyrihans byttet til seg gullgåsa for en feit bekkørret. Heldigvis er det flere ørreter i den hemmelige bekken. Ørreten har vi røkt og servert med frisk fenikkelsalat og pepperrotkrem, en blings som er prinser og prinsesser verdig. **Allergener:** Gluten (hvete) fisk og melk.

Kr. 226,-

Bonde Værskjegg

Den onde Bonde Værskjegg skapte seg om til ei tuppe, helten Hans skapte seg om til en rev som bet hodet av tuppa. Hans mente det var for galt å la mat gå til spille, så derfor serverer Trollsalen kyllingbryst på surdeigsbrød. Vi legger på frisk salat fra kongsgården og hulelaget aioli, samt sper på med marinerte norske tomater og løk. Og topper med oliven. **Allergener:** Gluten (hvete, rug), soya, sennep, melk og egg

Kr. 226,-

Johannes Blessoms Skagensalat

Johannes Blessom dro fra København til Vågå. Han fikk skyss av en skikkelse med en hest som brukte bare tolv steg på mila. Etter et stykke stoppet følget på tuppen av Danmark. Her fikk Blessomen smake noe himmelsk. Det var nok en skagensalat på surdeigsbrød. Med råvarer fra garden blir blingsen komplett; frisk salat pyntet med agurk og gårdsegg, toppet med urter og sitron.

Allergener: Gluten (hvete, rug), skalldyr, fisk og melk

Kr. 226,-

Brød og pisket smør

Brød og pisket smør fra skreppa til Askeladden **Kr. 20,- pr. person.** **Allergener:** Gluten (hvete) og melk

Vegansk fra slottet som svever

Tre drager bærer gullslottet hvor prinsessen er fanget, og de flyr verden rundt med slottet. En gang de landet i Midtøsten for proviant, fikk de servert rødbetfalafel på surdeigsbrød, med grillet paprika og vegansk tzatsiki. Prinsessa hadde aldri smak noe så vidunderlig, så da hun ble befridd, tok hun med seg oppskriften hit til Hunderfossen.

Allergener: Gluten (hvete)

Kr. 205,-

Det trehodede trollets kyllingsalat

Det trehodede trollet i berget det blå, var kresent. Det ene hodet vil bare ha fugl, det andre ost og det tredje spiste bare grønt. Når den fangede prinsessa lagde i stand et trollmåltid ble det derfor servert kyllingbryst og Grana Padano sammen med frisk salat akkompagnert av bønner, norske tomater, agurk og aioli.

Allergener: Soya, sennep, egg og melk

Kr. 226,-

Prinsessens chevresalat

Prinsessa lagde sin egen rett når hun var fanget av det trehodede trollet. Fra geita fikk hun melk til å yste deilig geitost, ofte kalt chevre. Hun syltet grønnsaker, fant valnøtter, gravde opp rødbeter og lagde en utsøkt dressing av honning. Den ferdige salatretten var så god at det gikk gjetord om den hele veien til Hunderfossen.

Allergener: Melk, soya og nøtter

Kr. 226,-

Trollenes livretter - fra kl. 15:00

De seks trollene som holder taket i trollsalen oppe, er kjerringene Gyger og Grålaug og gubbene Gråstein, Gulltann, Enøye og Jotnolf. Hver av dem har sin middagsfavoritt.

Gulltanns sommersalat

Gulltann har stukket nevene i fjellvatnet og dratt opp fersk ørret som vi kaldrøker. Fisken serveres med hulelaget potetsalat og toppes med norske tomater, agurk, kapers og en smak ramsløk aioli.

Allergener: Egg, soya, fisk, melk og sennep.

Kr. 275,-

Enøyes elggryte

Enøye sliter med dybdesynet, men finner det han trenger i norsk skog og mark. Elgkjøtt som rødvinsbraiseres og blandes med noen never sopp og rotgrønnsaker han har røsket opp. Herligheten serveres med rørte tyttebær og saltbakte poteter.

Allergener: Sulfitt

Kr. 295,-

Jotnolfs rømmegraut

Jotnolf har alltid lusket i skogene rundt Heidal og ved flere anledninger brutt seg inn og forsynt seg grovt av rømmegrauten i ysteriet. Grauten er så uimotståelig fordi den er laget på gamlemåten; kokt på ekte rømme og fløte. Eventyrlig graut serveres med eventyrlig tilbehør: Spekeskinke, elgspekepølse med einebær og Røros flatbrød.

Allergener: Gluten (hvete, rug) og melk

Kr. 227,-

Gråsteins mørbradsbiff

Gråstein er tålmodig. Han vet at om du lar kalvemørbrad stekes over lang tid får du uimotståelig kjøtt som smelter på en trolltunge. Fra markens grøde har han raket med seg gresskarpuré, grønnsaker og timianstekte poteter. Serveres med en rødvinssaus som alene er verdt måltidet.

Allergener: Gluten (hvete)

Kr. 329,-

Grålaugs grønne snitzel

Grålaug har sluttet med både kjøtt- og gråstein-eting, men er svak for snitzler. En vegetarsnitzel servert med gresskarpuré, grønnsaker, timianstekte poteter og rødvinssaus, får den ene tanna hennes til å løpe i vann.

Allergener: Sulfitt, soya, sennep, egg og gluten (hvete)

Kr. 295,-

Gygers salat

Gyger er en av få veganske troll. Etter at hun for noen hundre år siden gikk seg vill, havnet i Midtøsten og fikk smaken på falafel, har dette blitt en favoritt. I Trollsalen byr vi på en salat med hulelaget rødbetfalafel med grillet paprika og vegansk tzatsiki.

Allergener: Ingen

Kr. 295,-

Småttrollmeny - hele dagen

Veslefrikks pannekaker

Veslefrikk kunne ikke bare spille fele, han lagde også de deiligste pannekaker. I Trollsalen får du fire av dem med sukker eller blåbærsyltetøy.

Allergener: Gluten (hvete), egg og melk

Kr. 129,-

Smørbukks rømmegraut

Etter at Smørbukk hadde hamlet opp med haugkjerringa, haugtrollet og ei trolldatter, var han så sulten at det bare var en ting som dugde; rømmegraut med sukker, kanel og smør.

Allergener: Gluten (hvete) og melk

Kr. 139,-

Prinsessens fiskekaker

Den bortskjemte prinsessa ville ha kake til både middag og dessert. Så hun fikk servert de fineste fiskekaker som den gang var regnet som den flotteste festmat. Vi lager kakene på samme måte, og i tillegg er det gulrøtter, poteter og smeltet smør.

Allergener: Fisk, melk, selleri og sennep

Kr. 129,-

Dessert

Fyr og flamme

Hvordan smaker egentlig drager? Til vår store forbauselse viste det seg å være aldeles nydelig, noe som rett og slett får smaksløkene i fyr og flamme. Drageegget smaker akkurat som deilig sjokolade, dragehertet er friskt som jordbærsorbet, og drageøyet minner mistenkelig om en uimotståelig pavlova.

Allergener: Egg og melk

Kr. 149,-

Snipp snapp snute

Et eventyrlig måltid fortjener en lykkelig slutt: To kuler is toppet med tutti frutti strøssel (vaniljeis og jordbæris).

Allergener: Melk

Kr. 60,-

Askeladdens elgkarbonader

Askeladden hadde spist tørt brød hele livet. Det første måltidet han noen gang fikk smake etter at han reddet prinsessa, var så godt at han aldri glemmer det: elgkarbonade med grønnsaker, fløtesaus og poteter. **Allergener:** Gluten (hvete, rug) og melk

Kr. 139,-

Trollungens suppe

Troll tar seg god tid når de brygger suppe. Suppa skal koke lenge og vel med oksekjøtt og grønnsaker i en tomatisert kraft med timian. Og den skal alltid serveres med en neve nystekt surdeigsbrød.

Allergener: Gluten (hvete) Kan også få glutenfritt brød

Kr. 129,-

Drikke

Mineralvann

Coca-Cola, Coca-Cola Zero, Fanta, Sprite,
Bonaqua naturell & Bonaqua sitron 0,33 l **49,-**

Safteriet

Rabarbradrikk 0,25 l **49,-**

Bringebærdrikk 0,25 l **49,-**

Hansa Eplemost 0,275 l **49,-**

Alkoholritt øl

Munkholm 0,33 l **49,-**
Allergener: Gluten (hvete)

Varm drikke

Espresso **35,-**

Cappuccino **37,-**

Cafe latte **39,-**

Varm sjokolade **37,-**

Øl

Lomb øl Mor Åse flaske **124,-**

Lomb øl Myrt flaske **124,-**

Lomb øl Peer Gynt flaske **124,-**
Allergener: gluten (hvete)

Corona, 35,5 cl **93,-**
Allergener: gluten fra bygg

Carlsberg flaske 30 cl **93,-**

Attåt sider eple og jordbær 33 cl **119,-**

Vin

Bio Chardonnay terre Siciliane IGT
Allergener: Sulfit

Glass 135,- | Flaske 640,-

Campet ste. Marie Pinot Noir
Allergener: Sulfit

Glass 135,- | Flaske 640,-