



## À LA CARTE MENY

Velkommen til Restaurant Høst, hvor vi hyller Innlandet gjennom vår lidenskap for nordisk mat- og drikkekultur. Som navnet avslører, er vi inspirert av innhøstingen – det å hente inn avlingen og nyte det jorden har å tilby. På Høst legger vi vekt på både det rustikke og det elegante, og serverer alltid retter med store smaker. Vårt fokus er på rene råvarer og autentiske smaker, noe som gir gjestene en følelse av å være hjemme hos oss.

### BRØD

#### Vårt hjemmebakke brød

Hver dag baker vi ferskt brød i restauranten, laget av korn fra Ringsaker, Norges kornkammer.

Serveres uten kostnad til alle gjester med potetaioli, kjerner og smør.

(Allergener: hvete og melk)

Kan inneholde bygg, rug, spelt, emmer og havre

### «FJØLA»

#### Smaker fra menyen

En tallerken med de beste smaksopplevelsene fra menyen, inkludert Tronfjellskinke, spekepølse, ost, marinert kveite, salat og asparges. Perfekt til deling.

(Allergener: fisk, melk, valnøtter, melk og egg)

Kr 345,-

## FORRETTER

---

### TRØNDELAG MØTER INNLANDET

Kamskjell fra Hitra møter epler fra Braastad, jordskokk fra Stange, grønn dill og kamskjellrogn i denne smakfulle hyllesten til norsk mat.

(Allergener: skalldyr og melk)

Kr 235,-

### BLÅTIMEN

Temperert Blåfjellrøye fra Lierne, røkt Rørosrømme, agurker fra Gaupen, syltet løk, brent purre og umami-egg. En delikat symfoni av smaker.

(Allergener: fisk, melk og egg)

Kr 229,-

### VÅRENS GRØDE

Grillet asparges fra Hvasser med syltede grønnsaker fra lokale gårder, kremost og salat toppet med sprøtt. En frisk og sprø forrett.

(Allergener: melk, valnøtter, selleri, sulfitt og sennep)

Kr 195,-



## HOVEDRETTER

---

### VÅRSLEPP PÅ BRØTTUM

Biff av surret kalv fra Brøttum, servert med historiske tomater fra Hørsand gård, fylt potet toppet med norsk ost, spinat og Saus Bordelaise. Velg mellom 150g eller 300g.  
(Allergener: melk, selleri og sennep)

Kr 395,- / 445,-

### BURGER 'N

Saftig burger med ost, syltede grønnsaker, potetaioli og bacon.  
En smakfull hyllest til tradisjon og lokale råvarer.  
(Allergener: hvete, egg, sennep, selleri, sulfitt og melk)

Kr 255,-

### GRØNT GULL

Bakt purre fra Stokke med selleri, sherryvinaigrette med valnøtter og sprøtt.  
En smakfull hyllest til de grønne råvarene.  
(Allergener: melk, selleri, sulfitt og valnøtt)

Kr 225,-

### FISKEN

Kveitefilet Sterling fra Trondheimsfjorden, Solørpotet, vårsprøtt, blomkål fra Fredheim, smørsaus og rogn. En fiskerett inspirert av hav og land.  
(Allergener: fisk, melk, selleri og sennep)

Kr 395,-

## DESSERTER

---

### KORONA FRA GAUPEN

Jordbærsuppe fra Gaupenjord, søt krønsj og vaniljeis. En frisk avslutning på måltidet.  
(Allergener: melk, hvete og egg)

Kr 135,-

### PRESSA GÅR

Hjemmelaget vaffel med vaniljeis og rørte bær. Klassisk og deilig.  
(Allergener: hvete, egg, mandel og melk)

Kr 135,-

### TJUKKASEN

Tjukkmelkspudding med rørte bær og sorbet. En fylendig og frisk dessert.  
(Allergener: melk)

Kr 135,-

### SPANSKE POTETER

Churros fra Hoff, servert med vanilje og sjokolade. En søt og sprø avslutning.  
(Allergener: hvete og sulfitter)

Kr 135,-