



À LA CARTE MENY

Velkommen til Restaurant Høst, hvor vi hyller Vestlandet 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 Møre.

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

Allergener: gluten (hvete), melk

Kan inneholde spor av: bygg, rug, spelt, emmer og havre

(Barn under 12 år: Halv porsjon av voksenrett – halv pris)

FORRETTER / SMÅRETTER

REINSDYRTARTAR FRA NORSKE FJELL

Med estragonmajones, cornichons, sennep, eggeplomme, sjalottløk, kapers og flatbrød fra Røros

Allergener: egg, sennep, sulfitt, gluten (hvete)

Kr 239,-

Drikkeanbefaling: Moillard Crémant de Bourgogne Brut

En frisk og elegant musserende vin med fine bobler og god syre.

STEKTE KAMSKJELL FRA NORSKEKYSTEN

Med sitruspuré, spinat, bacon og kalv demi-glace

Allergener: skalldyr, bløtdyr, fisk, melk

Kr 239,-

Drikkeanbefaling: Laroche Les Chanoines Chablis

En klassisk og mineralsk chablis med frisk syre og rene sitrustoner.

HOVEDRETTER

REINSDYRBIFF FRA STENSAAS (160 G)

Med potet- og sellerimos, syltet kantarell, rosenkål, honningglaserte gulrøtter og viltsaus
Allergener: melk, selleri, honning, gluten (hvete)
Kr 419,-

Drikkeanbefaling: Frich's rødvin – Antiche Terre Villa Vittoria Corvina
En fruktig og lett krydret rødvin med preg av mørke bær og myke tanniner

ANDEBRYST FRA VESTFOLD

Med glaserte rotgrønnsaker, potet- og sellerirotmos, rødvinspære, smørdampet brokkoli og portvinsaus
Allergener: melk, honning, selleri
Kr 365,-

Drikkeanbefaling: Frich's rødvin – Antiche Terre Villa Vittoria Corvina
En fruktig og lett krydret rødvin med preg av mørke bær og myke tanniner

BAKT LAKS FRA TRONDHEIMSFJORDEN

Med grillet lime, små gulrøtter, romanesco, potetkaker og smørsaus med trøffel
Allergener: fisk, soya, egg, melk, gluten (hvete), sesamfrø
Kr 345,-

Drikkeanbefaling: Wongraven Morgenstern Riesling
En frisk og aromatisk riesling med god syre og preg av sitrus og grønne epler.

BURGER AV NORSK STORFE

Med brioche, salat, tomat, syltet agurk, karamellisert rødløk, BBQ-saus, ost, bacon og småpoteter
Allergener: gluten (hvete), melk, soya, sennep, egg, fisk, honning
Kr 249,-

Drikkeanbefaling: Høst Lys Lager fra Kaab Bryggeri

BLOMKÅLBIFF

Med grillet asparges, stuert sopp og sesongens grønnsaker
Allergener: melk, egg
Kr 195,-

Drikkeanbefaling: Wongraven Morgenstern Riesling
En frisk og aromatisk riesling med god syre og preg av sitrus og grønne epler.

DESSERTER

OSTETALLERKEN MED NORSKE OSTER

Selbu blå, Dovre Brie, Gangstad Camembert, Rørosost fra Galåvolden og vellagret Fjellost fra Myrdal
Serveres med eplemarmelade, honning, valnøtter og rugchips
Allergener: melk, gluten (hvete, rug), sulfitt, valnøtt
Kr 159,-

Drikkeanbefaling: Sandeman Medium Dry

CRÈME BRÛLÉE

servert med husets sorbet og friske bær
Allergener: melk, egg
Kr 125,-

Drikkeanbefaling: Sandeman Medium Dry

KAFFE- OG SJOKOLADEMOUSSE À LA TIRAMISU

Med fingerkjeks, kaffe og et hint av kakao
Allergener: gluten (hvete), egg, melk
Kr 145,-

Drikkeanbefaling: Sandeman Medium Dry