



VERTSHUSET RØROS

SELSKAPSMENY

FJELLGLEDE

RØKT OG BAKT FJELLRØYE

Fjellrøye fra Tydal serveres med Rørosrømme med pepperrot og bacon vinagrette

REINSDYRFILET FRA RØROSVIDDA

Serveres med fløtekokte grønnsaker, vaniljesjy og ovnsbakt mandelpotet

HUSETS TJUKKMJØLKSPUDDING

Serveres med høstens bær

Kr 479,-

RAMMOLAVAS FAVORITT

RØKT REINSDYRHJERTE

serveres med stuing av kantareller og grønnsaker

FJELLRØYE

Fjellfisk fra Tydal serveres med grønnsakstimball, rømmesaus tilsatt gressløk og kokte poteter

HUSETS OSTEKAKE

Laget med skjørst og litt kaffelikør

Kr 410,-



VERTSHUSET RØROS

DE LA BARRES DRØM

SKOGSOPPSUPPE AV HØSTENS GRØDE

LAMMEFILET FRA TRAKTENE RUNDT RØROS

Serveres med en bit av stekt lokalprodusert surpølse, blomkålpuré, kålrabi, hvitløksjy og saltbakt mandelpotet

CRÈME BRULEE

Serveres med tyttebærsorbet fra Galåvolden gård

Kr 458,-

HVIS ØNSKELIG SERVERER VI GJERNE

OSTETALLERKEN MED LOKALE OSTER

Kr 95,-