



## 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 485,-

### RAMMOLAVAS FAVORITT

#### SOPPRISOTTO PÅ BYGGRYN

Serveres med fenalår og jordskokkskum

#### FJELLRØYE

Fjellfisk fra Tydal serveres mandelpotetkake og Rørosrømmesaus

#### HUSETS OSTEKAKE

Laget med skjørst og litt kaffelikør

Kr 450,-



# 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 470,-

HVIS ØNSKELIG SERVERER VI GJERNE EN FJERDE RETT

## OSTETALLERKEN MED LOKALE OSTER

Kr 95,-

Vi gjør oppmerksom på at valg av selskapsmeny forutsetter at hele gruppen velger en og samme meny.