



WILLKOMMEN BEI VAULDALEN FJELHOTELL

4 Gang Abendessen

Geräucherter Rhabarber mit Cranberry-Creme und hausgemachtem Fladenbrot.

Sowohl Huhn Vogel als auch Preiselbeeren sind in unseren Bergen zu finden, wo sie zusammen als erstes Gericht eine schöne Geschmacksharmonie schaffen.

Bier gebacken Bergfisch mit Meerrettichsahne, dünnen Brotchips und einheimischen Blumen.

Bier war vorher ein großer Teil der Diät und in Kombination mit Fisch aus unserem lokalen Bergwasser schaffen die beiden Zutaten ein schönes Geschmackserlebnis, das die Bio-Blüten des Waldes.

Gegrilltes Rentierflachfleisch mit Sellerie, Kohlfäule, Rotwein und Heidelbeersauce.

In unserer Gegend haben wir eine reiche südsamische Kultur und Rentierfleisch ist gesund und sehr gut. Es ist auch eine gute Quelle für Omega-3, während Kohl sehr reich an Vitamin C ist, etwas, das wir Bergbewohner hier oben brauchen.

Moltebeeren Suppe mit pochierten Meringues und Kräutern aus Tolga.

Eine gute Mahlzeit muss ordentlich beendet werden. Zum Nachtsch wird eine Schüssel Berggold in Suppenform serviert.

Preis pro Person NOK 495,-