

Trollstua

RESTAURANT



SUPPER / SMÅRETTER

Husets fiskesuppe kr 110,-
Fylldig, kremet fiskesuppe med rotgrønnsaker, hvit fisk og laks. Serveres med brød og smør på siden.
Allergener: Hvete, Fisk, Melk, Soya, Sennep, Selleri, Egg

Kremet skogsoppsuppe kr 98,-
En kremet og fylldig soppsuppe, servert med brød og smør på siden.
Allergener: Melk, Soya, Hvete, Bygg, Egg

Grønnsaksuppe kr 79,-
En vegansk grønnsaksuppe av rotgrønnsaker og løk. Serveres med brød og smør på siden.
Allergener: Selleri



FISK

Bacalao kr 210,-
Nordnorsk klippfisk, poteter, løk, oliven og paprika i en tomatsaus med hvitløk og mild chili.
Allergener: Fisk



STORFE

Kjøttkaker kr 179,-
Tradisjonelle kjøttkaker, servert med hjemmelaget ertestuing, potet og grønnsaker.
Allergener: Hvete, Melk, Soya



VILT

Finnbiff kr 245,-
Skavet reinkjøtt, bacon, løk og champignon i mild fløtesaus. Servert med potet, grønnsaker og tyttebær.
Allergener: Melk, Soya, Sennep

Hjortegryte kr 239,-
Mørt hjortekjøtt kokt i fylldig viltsaus. Serveres med potet, grønnsaker og tyttebær.
Allergener: Hvete, Melk, Soya, Selleri, Sennep



LAM

Saltkjøtt av lam kr 215,-
Lettsaltet, nordnorsk lammekjøtt servert med kålrotstappe, potet og sju. Løksaus på forespørsel.
Allergener: Sulfit. Løksaus: Hvete, Melk, Soya

Lapskaus kr 165,-
Tradisjonell, lys lapskaus med saltkjøtt av lam. Vi anbefaler tyttebær og flatbrød på siden.
Allergener: Selleri

Noen av rettene tilbys i mindre porsjoner for barn til kr 89,-
Spør servitøren hva vi har å tilby.

Brød inneholder hvete, bygg, havre og rug.
Smør inneholder melk.
Flatbrød inneholder havre, hvete og rug.
Rørosflatbrød inneholder også melk.

Trollstua

RESTAURANT



SOUP / LIGHT MEALS

Fish soup of the house kr 110,-

A rich, creamy fish soup with root vegetables, white fish and salmon. Served with bread and butter on the side,
Allergens: Wheat, Fish, Milk, Soy, Mustard, Celery, Egg

Creamy mushroom soup kr 98,-

A creamy and rich soup. Served with bread and butter on the side.
Allergens: Milk, Soy, Wheat, Barley, Egg

Vegetable soup kr 79,-

A vegan vegetable soup of root vegetables and onion. Served with bread and butter on the side.
Allergens: Celery



FISH

Bacalao kr 210,-

Clippfish from northern Norway, potatoes, onion, olives and paprika in a tomato sauce with garlic and mild chili.
Allergens: Fish



BEEF

Norwegian meatballs kr 179,-

Traditional meatballs in brown sauce, served with potatoes, vegetables and mushy peas.
Allergens: Wheat, Milk, Soy



VENISON

Finnbiff kr 245,-

A casserole of sliced reindeer meat, bacon, onion and champignon in a mild, creamy sauce. Served with potatoes, vegetables and lingonberries.
Allergens: Milk, Soy, Mustard

Deer casserole kr 239,-

Tender meat of deer, slow cooked in a rich sauce. Served with potatoes, vegetables and lingonberries.
Allergens: Wheat, Milk, Soy, Celery, Mustard



LAMB

Salted meat of lamb kr 215,-

Lightly salted lamb from northern Norway, served with swede mash, potatoes and broth.
Allergens: Sulfite

Lapskaus kr 165,-

Traditional stew with mashed root vegetables and salted lamb. We recommend lingonberries on the side.
Allergens: Celery

**We offer children smaller portions of some of our dishes for kr 89,-
Ask the waiter.**

Bread contains wheat, barley, oat, rye.

Butter contains milk.

Crisp bread contains oat, wheat and rye.

Rørosflatbrød also contains milk.