

Peder Hiort

Mathus

FORRETTER

Brød og smør (Lokalmat) 25,-

Vårt hjemmelagde brød med godt Røros smør til.

Allergener: Hvete (gluten), melk.

Liten salat 39,-

Enkel side salat med tomat, agurk og rødløk. Toppes med pesto.

Allergener: Nøtter, melk.

Spekemattallerken (passer for 2-3) 169,-

Spekeskinke, fenalår og morrpølse. Serveres med potetsalat, rømmedressing og flatbrød.

Allergener: Hvete, rug, havre (gluten), melk, sennep, sulfitter.

Rakfisktartar (passer for 1-2) 199,-

Serveres på Røros flatbrød med gressløk, eple, kaviar og sennepssaas.

Allergener: Hvete, rug, havre (gluten), fisk, egg, sennep.

Gravet reinsdyr (passer for 1-2) 199,-

Med eple og rødløskompott, tyttebær-rømme, ruccola og rugbrødchips.

Allergener: Hvete, rug, havre (gluten), fisk, egg, sennep.

Friske bobler passer godt til forretten

SMÅRETTER

Club Sandwich 239,-

Sandwich fylt med kyllingbryst, bacon, tomat, majones og salat. Serveres med pommes frites.

Allergener: Hvete, rug, bygg, havre (gluten), egg, sulfitter.

Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Ripasso/IPA/Perlende rabarbra

Pita ala Peder Hiort Mathus (lokalmat) 239,-

Marinert reinskav fra Stensaasen stekt med sopp. Serveres i hjemmelaget pitabrød med salat, tomat, rødløk og tyttebær-rømme.

Allergener: Hvete, (gluten), melk, sulfitter.

Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Barbera/Bayer/Perlende tyttebær

Kyllingsalat 229,-

Kyllingbryst servert med salat, bacon, brødkrutonger og parmesan

Allergener: Hvete, (gluten), melk, egg, sennep, fisk.

Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Alvarinho/Lyst øl/Perlende rabarbra

Gulasj suppe 189,-

Ungarsk tradisjonssuppe. Serveres med brød.

Allergener: Hvete, (gluten), sulfitter.

Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Sasso/IPA/Perlende blåbær

BURGERS

Reinsdyrburger (Lokalmat) 275,-

Reinsdyrburger fra Stensaasen reinsdyrslakteri. Serveres i brioche med salat, tomat, karamellisert rødløk, tyttebær-dressing og pommes frites.

Legge til blåmuggost? +25,- Legge til bacon? +29,-

Allergener: Hvete, (gluten), melk, sulfitter.

Peder Hiort Burger (Lokalmat) 239,-

Burger av storfe fra Røroskjøtt. Serveres i brioche med salat, tomat, syltet agurk, rødløk, barbequesaus og pommes frites.

Legge til burgerost? +19,- Legge til bacon? +29,-

Allergener: Hvete, bygg, (gluten), melk, sennep, selleri, fisk, sulfitter.

Spicy burger (Lokalmat) 249,-

Burger av storfe fra Røroskjøtt. Serveres i brioche med salat, tomat, rødløk, jalapeno, mangochili dressing og pommes frites.

Legge til burgerost? +19,- Legge til bacon? +29,-

Allergener: Hvete, (gluten), melk, egg, sennep, sulfitter.

Mathusets vegetarburger 239,-

Vegetarburger. Serveres i brioche med salat, tomat, syltet agurk, rødløk, guacamole og pommes frites.

Legge til burgerost? +19,-

Allergener: Hvete, havre, (gluten), melk, selleri.

*En god barbera eller et godt glass Røros fatøl passer godt til burgern.
Eller hva med en klassisk Coca Cola?*

HOVEDRETTER

Reinsdyrbiff (Lokalmat) **489,-**
Reinsdyrbiff fra Stensaas reinsdyrslakteri. Serveres med ovnsbakt småpotet, rosenkål, stekt sopp, søtpotetpuré og viltsaus.
Allergener: Hvete (gluten), melk, sulfitter.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Barbera eller tørr riesling/Bayer/Perlende tyttebær

Finnbiff fra Stensaasen (lokalmat) **349,-**
Serveres med potetmos, rosenkål og tyttebærsyltetøy.
Allergener: Melk, sulfitter.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Barbera eller tørr riesling/Bayer/Perlende tyttebær

Husets biff **425,-**
Biff av storfe.
Serveres med maiskolbe, brokkoli, grillet tomat, søtpotetpuré, bearnaise saus og pommes frites.
Allergener: Hvete (gluten), melk, sulfitter.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Ripasso eller tørr riesling/Pøros fatøl/Coca Cola

Pasta Bolognese **299,-**
Klassisk pasta Bolognese., toppet med parmesan. Serveres med brød.
Allergener: Hvete (gluten), melk, selleri, egg.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Ripasso eller tørr riesling/lyst øl/Perlende blåbær

BBQ Spareribs **375,-**
Serveres med maiskolbe, coleslaw, tomatbønner og pommes frites.
Allergener: Melk, egg, selleri, sennep, fisk, sulfitter.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Ripasso/Lyst øl/Coca Cola

Ishavsroye **399,-**
Serveres med ovnsbakt småpotet, grillete grønnsaker, rømmesaus og grillet lime.
Allergener: Melk, fisk, sesam, sulfitter.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Barbera eller Alvarinho/Lyst øl/Perlende rabarbra

DESSERT

Tjukkmjølks panna cotta (lokalmat) **125,-**
Panna cotta laget med tjukkmjølks fra Rørosmeieriet og brunost. Toppet med multe coulis.
Allergener: Melk.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Tokaji/Bayer/Perlende blåbær

Mini Pavlova **125,-**
Serveres med sitronsorbé, vaniljekrem og friske jordbær.
Allergener: Melk, egg, sulfitter.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Moscato/Fjellbreeze rabarbra og gin/Ingefærbrus

Is **89,-**
Tre kuler is (vanilje, jordbær, sjokolade).
Allergener: Melk, egg.
Anbefalt vin/øl/alkoholfri drikke: Tokaji/ Fjellbreeze tyttebær og gin/Perlende blåbær

Dessertvin er noe alle bør unne seg. Som solkongen Ludvig den 14. sa om Tokaji:

“Vinenes konge, Kongens vin!”



Kan vi få anbefale å starte måltidet med vårt hjemmelagde brød med godt Røros smør til? 25,-