

Ost & Spekesnacks

Spekeskinke

Fenalår

Morrpølse

Brie / Gorgonzola / Gamalost

Alle ostetyper inneheld melk

Potetsalat

Inneheld: melk og egg

Eggerøre

Inneheld: melk og egg

Honningmelon

Druer

Kjeks

Inneheld: hvete

Marmelade

Brød

Inneheld: hvete, div. kornsortar, egg og melk

Smør

Inneheld: melk

PRIS PR. PERS

535,-

Dessert

Sitronfromasj med bringebærsaus

Inneheld: melk og egg

135,-

Karamellpudding med krem og karamellsaus

Inneheld: melk og egg

135,-

Sjokolademousse og vaniljesaus

Inneheld: melk og egg (spor av nøtter)

135,-

Dessert kan også velgast frå eksisterande a la carte meny

Telefon: 57 66 58 00 eller send e-post til post@klingenberghotel.no
www.klingenberghotel.no



Meny

ELDHUSET

2026

Bestilling og justering av antal

Minstebestilling for servering i Eldhuset 10 personar.

Individuelle tilpasningar ved matintoleransar/allergi avtalast på førehand. Opp- og nedjustering av tal personar kan skje inntil kl. 12.00 dagen før gjennomføring. Oppjustering etter dette tidspunktet går på forespørsel. Ved nedjustering etter dette tidspunktet blir ein belasta for opprinnelig bestilling.

Lokalleige kr 1.875,-

Bestilling på forespørsel

Telefon: 57 66 58 00 eller send til post@klingenberghotel.no



KLINGENBERG HOTEL

Gryte

Viltgryte

475,- / 575,-

Potetmos, tyttebær og salat

Inneheld: melk

Klingengryte

425,- / 525,-

Ris, salat, brød og smør

Inneheld: hvete og melk

200 g kjøt / 300 g kjøt

Tapasmeny

Småpoteter, omnsteikt med olivenolje og rosmarin

Kjøttbollar i urtesaus

Honningglasert spareribs frå Fjellgris i Valdres

Laks Tartar

Inneheld: fisk

Kyllingklubbar med salsa

Marinert scampi

Inneheld: skaldyr

Ostefylt minipaprika

Inneheld: melk

Marinert artisjokk

Inneheld: sulfitt

Salt, soltørka tomat

Inneheld: sulfitt

Marinerte oliven

Inneheld: sulfitt

Kapers, store

Focaccia

Inneheld: hvete

Tomatdressing, aioli og pesto

Inneheld: melk, egg, peanøtter

PRIS PR. PERS

695,-

Ølplanke

275,- PR PERSON

2 dl smaksprøve på dei tre Eldhusbrygga ølsortane Lysa, Owemigen og Tappar, samt ein smak frå eit lokalt handverksbrygga øl.



Koldtbord

Klingen koldtbord

560,-

Røykelaks

Varmrøykt laks

Røykt skinke

Skaldyrsalat

Roastbiff

Spekemat; spekeskinke, fenalår, morrpølse

Biffkarbonade

Kyllingklubbar

Inneheld: fisk, melk, hvete, egg, skaldyr

Slingsby koldtbord

530,-

Røykelaks

Varmrøykt laks

Roastbiff

Rensa reker

Spekeskinke

Fenalår / morrpølse

Kalkunfilet

Biffkarbonade

Inneheld: fisk, hvete, egg og skaldyr

Tilbehør

Potetsalat

Inneheld: melk, egg og sulfitt

Eggerøre

Inneheld: melk og egg

Waldorfsalat

Inneheld: melk og egg

Majones

Inneheld: egg

Remulade

Inneheld: egg

Grøn salat

Steikt løk

Smør

Inneheld: melk

Brød

Inneheld: div. kornsortar, hvete, egg og melk

Ølsmaking

435,- PR PERSON

2 dl smaksprøve på dei tre Eldhusbrygga ølsortane Lysa, Owemigen og Tappar, samt ein smak frå eit lokalt handverksbrygga øl. Servering av småsnacks som passar til dei ulike ølsortane og kort forteljing om historia og produksjonen. Ca. 45 min.

