Gildehallens Meny

I Gildehallens meny har vår kjøkkensjef satt sammen et utvalg av retter som vi håper vil kunne passe enhver gane og enhver anledning.

For at vårt kjøkken skal kunne presentere mat av god kvalitet, har vi valgt å benytte ferske håndplukkende råvarer som gjerne er lokalt forankret i vår rike matregion i Trøndelag. Slik kan vi gjøre vårt beste for å gi våre gjester et godt måltid!

Vi gleder oss til å tilrettelegge for en mat- og drikkeopplevelse for deg og dine!

Forretter

Confitert ørret – eple – beter
vårløksmajones – dillolje
Kr 175,- (F, SV)
#

Røkelakstartar – Rørosrømme – Frostachips med
syrlig dill – ørretrogn – syltet småløk
Kr 185,- (F, M)
#

Lettgravet kveite og ørret med gin, koriander, ingefær og fennikel – syrlig agurk – nepe
pepperrotkrem – eple
Kr 185,- (F, SV, SO)
#

Fiskesuppe – blåskjell – reker – ørret
torsk – sitrusmarinert fennikel - dillolje
Kr 195,- (F, B, SV, M, SO)
#

Syltet kalvecarpaccio – dijon og steinsoppemulsjon – Frostachips
syrlig sennepsfrø – beter – kapers – estragonolje – lagret ost
Kr 180,- (M, SEN, E, SO)

Hovedrett

Smørbakt torsk – syltet løk – erter og fennikel – sprøtt bacon
mandelinepoteter – lun saus på Rørosrømme - urteolje
Kr 595,- (F, M, SV)
#

Bresert Porkwings med glace – gratinert spisskål med mornaysaus
urtepoteter – sjysaus
Kr 415,- (M, SV, SO)
#

Cuvette med fettkappe av Ungfe – sautert minigulrot
mandelpotetpure med estragon og lagret ost – karamellisert løk – sjysaus
Kr 485,- (M, SO)
#

Marmorert ytrefilet av storfe – bakt nykål med brunet smør og gressløk og ristet gresskarkjerner
småpoteter - bakt sellerirot – sjysaus
Kr 525,- (M, SO)

Dessert

Sitronkrem – italiensk marengs – sprø havre
Kr 170,- (M, E, G)
#

Myk sjokoladefugdekake – karamelllisert popcorn – sorbet fra gårdens nyttehage
Kr 185,- (M, E, G, N)
#

Hvit sjokoladecreme aux – lun krydderkake – eple og granskuddgranite – karamellisert sjokolade
Kr 185,- (M, E)
#

Gildehallens Tiramisu
Kr 165,- (M, E, G)

Drikke til måltidet

Til våre menyer setter vi gjerne til en tilpasset håndverksvin fra blant annet Italia, Tjekkia, Frankrike og Tyskland som komplementere måltidet. Vi har også spennende utvalg av ulike typer håndverksøl fra Austmann Bryggeri i Trondheim samt alkoholfrie frukt- og bærdrikker fra Inderøy Mosteri. Øvrig drikke som mineralvann og alkoholfritt øl er selvfølgelig også tilgjengelig.

Genrell informasjon

Det forutsettes at gruppen bestiller felles meny. Vi gjør oppmerksom på at vi forbeholder oss retten til å endre på retter ved mangel av råvare fra leverandør samt prisjusteringer. Dette vil selvsagt bli opplyst om på forhånd.

Valg av meny må vi ha beskjed om senest 8 dager før arrangementet. Endelig antall som vil være grunnlag for faktura må foreligge senest 10 dager før arrangementet. Om det skulle være noen allergier blant gjestene som vi burde vite om, ber vi om at vi får beskjed om dette FØR arrangementsdag slik at vi kan tilrettelegge for vedkommende på en god måte. Allergener er da opplyst om under hver enkelt rett.

B- Bløtdyr	***E- Egg***
G- Gluten	***F- Fisk***
L- Lupin	***M- Melk***
N- Nøtter	***P- Peanøtter***
SEL- Selleri	***SEN- Sennep***
SK- Skalldyr	***SE- Sesamfrø***
SO- Soya	***SV- Svoveldiksyd og sulfitter***

September 2026