

Restaurant Pilegrimen

Restaurant Pilegrimen er en koselig restaurant på Høyfjellssenteret. Her serveres tre- til fem-retters middager med nordiske råvarer i en moderne vri sammen med kvalitetsviner.



Middag på Restaurant Pilegrimen

Med ild i peisen og levende lys på bordene kan man nyte en herlig tre- eller femretters middag hos oss.

Vi tilbyr vinforslag som matcher maten, og det er selvfølgelig mulighet for noe godt å drikke både før og etter maten.

Vi har også veldig gode vegetariske alternativer for den som ønsker det.

Eksempel på en treretters meny

Kamskjell & Brokkoli

Smørstekt kamskjell servert med ristet hvitløk krem, agurk og syltet brokkoli. Toppet med fritert purre, dill, brokkolikrem og brokkoli-crudité.

Scallops & Broccoli

Butter-seared scallops served with roasted garlic cream, cucumber, and pickled broccoli. Topped with crispy leek, dill, broccoli cream, and broccoli crudité.

Hjort & Pastinakk

Lavtemperert ytrefilet av hjort servert med variasjon av pastinakk, potetkake og bakt gulrot, toppet med kyllingleversmør, revet røkt reinsdyr og rødvinssaus.

Venison & Parsnip

Slow cooked venison sirloin served with variations of parsnip, potato cake, and baked carrot, topped with chicken liver butter, smoked reindeer, and red wine sauce.

Pistasj & Pære

Pistasjs servert med innkokt pære og yoghurt krem med vanilje, toppet med karamellisert pistasj og havreflarn.

Pistachio & Pear

Pistachio ice cream served with poached pear and vanilla yogurt cream, topped with caramelized pistachios and oat crisp.

Pris 925 NOK per person

Forslag til femretters meny

Kamskjell & Brokkoli

Smørstekt kamskjell servert med ristet hvitløk krem, agurk og syltet brokkoli. Toppet med fritert purre, dill, brokkolikrem og brokkoli-crudité.

Scallops & Broccoli

Butter-seared scallops served with roasted garlic cream, cucumber, and pickled broccoli. Topped with crispy leek, dill, broccoli cream, and broccoli crudité.

Reinsdyr & Løyrom

Pilegrimens variant av «Pelle Jansson». Carpaccio av reinsdyr servert med løyrom, 65-graders eggeplomme, revet Västerbottenost, brunet smør, dill, pepperrot og surdeigskrisp

Reindeer & Vendace roe

Pilegrimen's take on "Pelle Jansson". Reindeer carpaccio served with vendace roe, 65-degree egg yolk, grated Västerbotten cheese, browned butter, dill, horseradish, and sourdough crisp.

Steinbit & Skjell

Smørbakt steinbit servert med ristet kålsalat, velouté på skjell, potetkroetter med smak av brunet smør, persilleolje og riskrisp. Toppes med dillpulver og shisokarse.

Catfish & Shellfish

Butter-baked catfish served with roasted cabbage salad, a shellfish velouté, potato croquettes flavored with browned butter, parsley oil, and rice crisp. Finished with dill powder and shiso cress.

Hjort & Pastinakk

Lavtemperert ytrefilet av hjort servert med variasjon av pastinakk, potetkake og bakt gulrot, toppet med kyllingleversmør, revet røkt reinsdyr og rødvinssaus.

Venison & Parsnip

Slow cooked venison sirloin served with variations of parsnip, potato cake, and baked carrot, topped with chicken liver butter, smoked reindeer, and red wine sauce.

Pistasj & Pære

Pistasjs servert med innkokt pære og yoghurt krem med vanilje, toppet med karamellisert pistasj og havreflarn.

Pistachio & Pear

Pistachio ice cream served with poached pear and vanilla yogurt cream, topped with caramelized pistachios and oat crisp.

Pris 1 285 NOK per person

Alle priser inkludert MVA. Drikke kommer i tillegg.

Minimum 8 personer og maksimum 48 personer i ordinær åpningstid.

Minimum 20 personer ved booking utenom ordinære tider.

Kontakt: Martin Sturmhoefel, martin@trysil.com +4796006612 Restauranhuset Fageråsen